

Bibl. Mont.

3071

Landwirthschaftliche

Beschreibung

des ehemaligen adligen Damenstifts

S A N C T V E I T

in Oberbayern.

Gegenwärtig Besitzthum

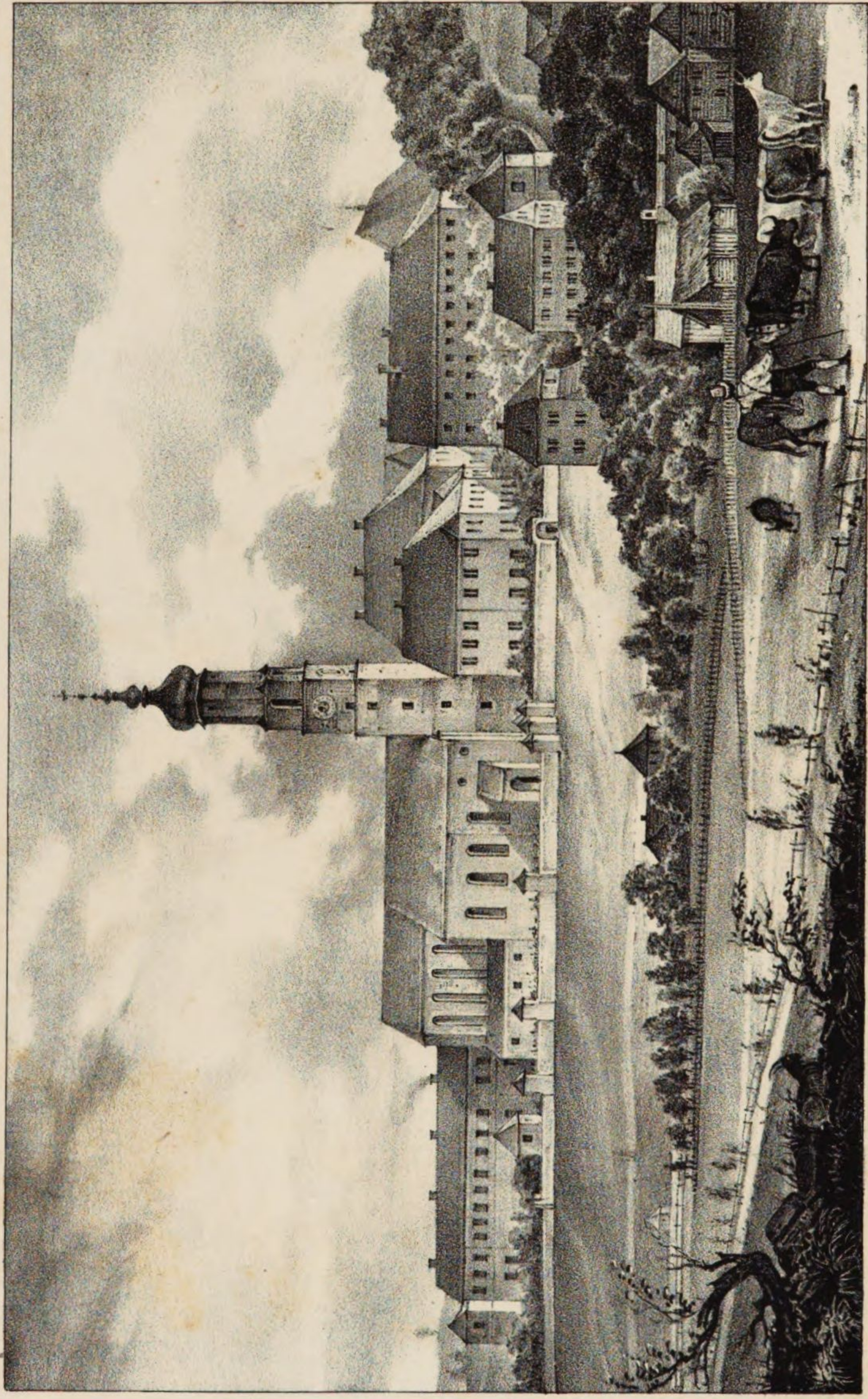
des Ritters

Freiherrn v. Speck-Sternburg.

3071

Bibl. Mont





Samet Veit am der Rott im Ober-Bayerm. Baron von Stermburg 1829.

Landwirthschaftliche Beschreibung
des ehemaligen adligen Damenstifts

Sanct Veit

in Oberbayern.

Gegenwärtig Besitzthum

des Ritters

Freiherrn von Speck-Sternburg,

Erb- Lehn und Gerichtsherrn

auf Lützschena, Freirode mit Kritzschiner Mark und Antheil der Stadt
Schkeuditz. Mitglied mehrer gelehrten Gesellschaften etc. etc.

Entworfen

vom Oekonomie - Inspektor Aug. von Quentell

St. Veit 1841.

Leipzig,

gedruckt bei Karl Tauchnitz.

Landwirthschaftliche Beschreibung

des ehemaligen adeligen Damenstifts

23m 10s

in Oberbayern.

Gegenwärtig Bestium

8791115 8911

Bayerische

**Bayerische
Staatsbibliothek
München**

1875 - 1876

Schwerdt. Nächst mehrer andern Gesellschaften etc. etc.

пѣтъ ѡ ѡ

Wien von Aug. v. Gutschall

.1481 fig 7 32

பெரிய நகரம்

gedruckt bei Carl Taubnitz.

V o r w o r t.

Schon in den Jahren 1826 und 1827 sprach sich unter den gebildeten Landwirthen der Wunsch aus, gedrängte Beschreibungen über mehre mit gutem Erfolg betriebene Oekonomien, zum Nutzen grosser und kleiner Landwirthe, im Druck verbreitet zu sehen.

Im Jahre 1830 erschien eine solche Beschreibung unter dem Titel: Spaziergang nach Lützschena für Freunde der Natur, Kunst und Landwirthschaft.

Seitdem haben sich mehre intelligente Männer, die die landwirthschaftlichen Gewerbe aus einem höhern Gesichtspunkte betrachten, dazu hergegeben, ihre Erfahrungen, Verbesserungen und nützlichen Einrichtungen auf ihren Gütern zur Belehrung des landwirthschaftlichen Publicums mitzutheilen.

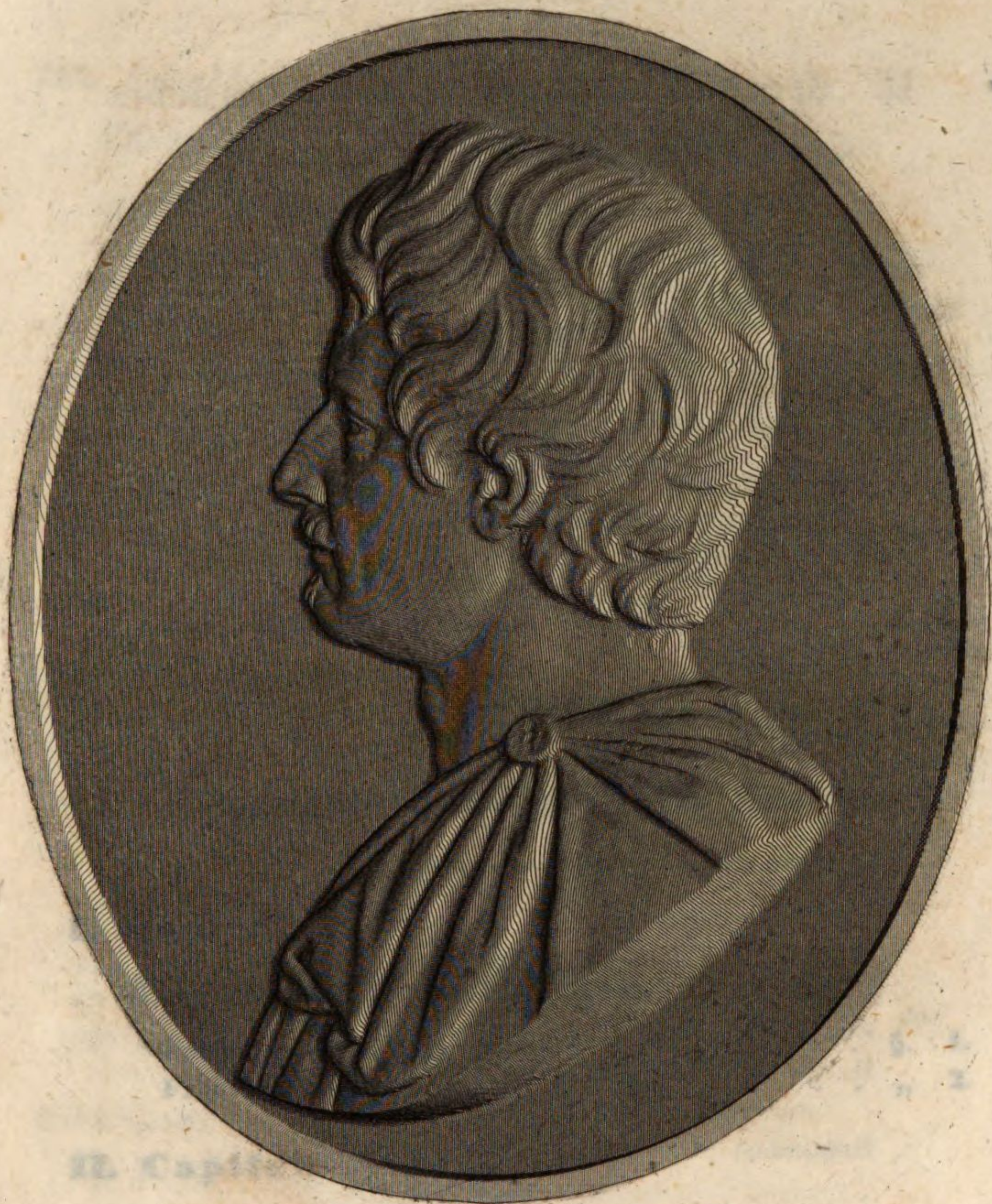
Sowohl aus diesem Grunde, als auch wegen mehreren Anfragen in Betreff der hochfeinen Schafzucht und des verbesserten Hopfenbaues, glaubte man durch Veröffentlichung des landwirthschaftlichen Betriebes und der Wirthschaftsorganisation von St. Veit jenen

Männern angenehm zu werden, welche ihren Nebenmenschen gleiche Mittel zum Genuss eines glücklichen Daseins darbieten.

Die Besorgniss im Jahr 1816, wo so viele Familien unter einem fremden Himmel Sicherheit gegen Hungersnoth, und Befriedigung aller ihrer Wünsche zu finden glaubten, ist längst verschwunden! Fast in allen Ländern Europas vermehrt sich die Volkszahl und doch sind alle Produkte doppelt oft dreifach billiger zu haben als zu jener Zeit.

Es steht um Staat, Landwirthschaft und Industrie durch erhöhte Produktion und freien merkantilischen Verkehr gut, und wird noch besser werden, wenn man mit der Zeit und ihren Anforderungen gleichen Schritt hält, und alle zu Gebote stehenden Mittel und Kenntnisse anwendet.

M. v. S.



I^r Majestät der König

LUDWIG VON BAYERN.

nach Thörnwaldsen, mit der numismatischen Maschine angefertigt. 1837.

Wiederum nachfolgendes ist die erste ihrer Art

aus dem Jahre 1771

Die

erste

aus dem

Jahre

1771

Die

erste

aus dem

Jahre

1771

Die

erste

aus dem

Jahre

1771

Die

erste

aus dem

Jahre

1771

Die

erste

aus dem

Jahre

1771

Die

erste

aus dem

II. Specielle Beschreibung des Betriebes der Oekonomie und der Gewerbe.

I n h a l t.

a) Beschreibung des Ackerlandes und der Rotationen.

7.	§.	Vorbereitung	
8.	„	Versuche auf Mergel, Kalk etc.	
9.	„	Ackerwerkzeuge	
10.	„	Einteilung des Ackerlandes	
11.	„	Kurze historische Notizen	S. IX.
12.	„	1. Hofseld	
13.	„	2. Hofseld	
14.	„	3. Schindelhofsfeld	
15.	„	Anwendung einer freien Wirtschaft	

I. Generelle Beschreibung des Guts.

b) Aushau der Früchte

17.		Wintergetreide, Raps	
18.		Sommergetreide, Hülsenfrüchte	
19.		Klee, Packerne	
20.		Kartoffeln, Kraut, Rüben	
21.	§.	Uebnahme des Guts	1.
22.	„	Früherer Zustand	2.

II. Capitel.

Lage und Bestandtheile des Guts.

23.	§.	Lage	3.
24.	„	Gebäude	4.
25.	„	Grundstücke, Viehstand	5.
26.	„	Administration und Personal	6.

II. Specielle Beschreibung des Betriebes der Oekonomie und der Gewerbe.

I. Capitel.

Feldbau.

a) Beschreibung des Ackerlandes und der Rotationen.

Vorbemerkung	§.	7.
Versuche auf Mergel, Kalk etc.	„	8.
Ackerwerkzeuge	„	9.
Eintheilung des Ackerlandes	„	10.
1. Hoffeld	„	11.
2. Rottfeld	„	12.
3. Schindelholzfeld	„	13.
Anwendung einer freieren Wirthschaft	„	14.
Zusammenstellung des Anbaus	„	15.

b) Anbau der Früchte.

Wintergetreide, Raps	§.	16.
Sommergetreide, Hülsenfrüchte	„	17.
Klee, Lucerne	„	18.
Kartoffeln, Kraut, Rüben	„	19.
Kurze Bemerkungen über verschiedene Gewächse und Versuche	„	20.
Hopfenbau	„	21.

II. Capitel.

Wiesen.

Bewässerung, Düngung und Ertrag	§.	22.
Compostdünger-Bereitung	„	23.
Tieferlegen der Wiesen	„	24.

III. Capitel.

Viehzucht.

a) Schäferei.

Ursprung der Electoralheerde und deren Erhaltung	§.	25.
Verkauf der Schafe und Verbreitung der Schafzucht	„	26.
Abtheilungen im Stalle, Salzfütterung etc.	„	27.
Winterfütterung	„	28.
Sommerfütterung	„	29.
Krankheiten	„	30.
Wollschur, Ertrag und Wollpreis	„	31.
Personal und Lohn	„	32.

b) Hornvieh.

1. Melkvieh.

Race, Ursprung	§.	33.
Wartung, Fütterung, Milchertrag etc.	„	34.

2. Zugochsen.

Race, Wartung, Fütterung etc.	§.	35.
-------------------------------	----	-----

c) Pferde.

Wartung, Fütterung etc.	§.	36.
---------------------------------	----	-----

IV. Capitel.

Technische Gewerbe.

a) Brauerei, sowohl die hiesige als die auf dem Rittergute Lützschena bei Leipzig.

Grösse, Betrieb	§.	37.
Controlle, Ankauf des Materials	„	38.
Trebern u. sonstige Abfälle nebst Treberberechnung	„	39.
Bemerkung über den Biersatz	„	40.

b) Brennerei.

Apparat, Produktion	§. 41.
Brennmethode	„ 42.
Nahrungskraft des Trankes und Fütterung desselben	„ 43.

c) Ziegelei.

Betrieb und Produktion	§. 44.
----------------------------------	--------

V. Capitel.

Wald.

Beschreibung	§. 45.
Vieheintreiben	„ 46.
Turnus, Schlageinrichtung und Ertrag	„ 47.

VI. Capitel.

Skizze der Rechnungsführung.

Eintheilung der Rechnungen	§. 48.
--------------------------------------	--------

a) Currentrechnungen.

Geld	§. 49.
Material	„ 50.

b) Jährliche Abschlussrechnungen.

Verschiedene Contos	§. 51.
Zusammenstellung der Materialrechnungen	„ 52.
Hauptabschlussrechnungen	„ 53.
Bemerkung über Zerstückelung der Hauptcontos	„ 54.

Nachtrag.

Turnus des Ritterguts Lützschena	§. 55.
Cultur der Himalaya - Gerste	„ 56.

Kurze historische Notizen

von

S T. V E I T.

Im Jahre 1030 wurde in Elsenbach von Dietmar, Grafen von Leonsperg und Lungau, ein Kloster nach der Regel des St. Benedict's erbaut.

Nach 141 Jahren (1171) ward aber dieses Kloster unter dem 9. Abte mit Namen Heinrich I. und mit Beihülfe des Wolfram, Grafen von Dornberg, ein Enkel des Stifters, dann der Herren Eberhard und Heinrich von Ulbach, Schwäger des obigen Wolfram, nach dem $\frac{1}{2}$ Stunde von Elsenbach entfernten St. Veit (ad montem St. Viti) übersetzt, woselbst es 631 Jahre, nämlich vom Jahre 1171 bis zum 5. Juni 1802, unter vielen und grossen Stürmen der Zeit bestanden hat.

Im Jahre 1648, im letzten Jahre des dreissigjährigen Krieges, als Wrangel und Turenne bis an den Inn vorge-
drungen waren, und alles mit Feuer und Schwert verwü-
steten, stürmten die Schweden das Kloster, und raubten
und plünderten, und was sie nicht fortschleppen konnten,
zerstörten sie mit wilder Hand. Nur das Gebäude zündeten

sie nicht an, während sie den angrenzenden Markt Neumarkt zu Staub und Asche verbrannten. — Bayern lag damals vom Lech bis an den Innfluss öde und verwüstet. In manchen Gegenden war auf vielen Meilen keine menschliche Seele, kein Vieh, kein Fruchtbaum anzutreffen. Unzählige Flecken und Dörfer lagen im Schutte begraben. Die Einwohner waren getödtet, oder aus Mangel an Lebensmitteln in Verzweiflung dem Kriege nachgezogen, oder an der Pest gestorben.

Im Jahre 1706 den 6. Januar, es war im spanischen Successions-Kriege, kam der kaiserliche General Graf Kriechbaum mit einer grossen Anzahl Fussvolk und Reiterei in Neumarkt an, und wollte den Ort plündern, und dann anzünden lassen.

Der Magistrat und die Bürgerschaft fielen dem General zu Füssen, und baten um Schonung und Gnade.

„Wenn ihr binnen 24 Stunden 900 Gulden Lösegeld bezahlt“ — entgegnete der feindliche Feldherr — „so will ich den Ort schonen, wo nicht, so geht er in Flammen auf!“

Alle Einwohner zusammen waren nicht im Stande, diese Summe aufzubringen. In dieser Noth, in dieser Angst, flüchteten sie um 1 Uhr Nachts zu dem damaligen Abte Maxian Wiser, und er gab den letzten Pfennig und rettete so Neumarkt vom Untergange.

Im Jahre 1708 den 29. April früh 9 Uhr entstand während des Gottesdienstes auf eine ganz unbekannte Weise, Feuer, welches so schnell und fürchterlich um sich griff, dass innerhalb 2 Stunden die Prälatur, das Gastzimmer, das Refectorium, die Zellen und der Thurm in Schutt lagen.

Die gegenwärtig bestehenden Gebäude stammen grösstentheils von jener Periode her.

Von der Gründung an bis zur Aufhebung zählte das Benedictiner-Stift St. Veit 50 Aebte; und von den Conventualen, welche ihr Kloster erlöschen sahen, leben gegenwärtig nur noch zwei.

Die Güter und Besitzungen des Klosters St. Veit gingen am 5. Juni 1802 mit einem Werthe von 500,000 fl. an das adelige Damenstift St. Anna in München über.

Am 24. April 1809 fiel hier ein hitziges Treffen vor. Bayerns Feldherr, der heldenmüthige Wrede, kämpfte hier gegen einen weit überlegenen Feind unter dem Erzherzoge Ludwig und dem General Hiller, die nach der Schlacht bei Abensberg (am 20. April) und bei Landshut (den 21. April), vom Hauptheer des Erzherzogs Carl getrennt, sich gegen den Inn zurückzogen und am 23. April bei Neumarkt und St. Veit eine Stellung genommen hatten. 500 bis 600 Todte mögen in diesem Treffen, nach welchem die Oestreicher ihren Rückzug fortsetzten, geblieben sein. In Neumarkt allein lagen fast 1000 Verwundete.

Den 27. April kam der Kaiser Napoleon, nach den grossen Siegen bei Eckmühl und Regensburg, mit einem zahlreichen Gefolge von Regensburg herüber, und nahm sein Hauptquartier im Schlosse St. Veit, wo er die nämliche Wohnung wählte, die der Erzherzog Ludwig kurz zuvor inne gehabt hatte. — Napoleon war leicht am Fusse verwundet. Man sagte, ein Tyroler Scharfschütze habe ihn an die Ferse getroffen.

Die ganze französische Haupt-Armee zog vom 26. bis 29. April beim Vorrücken gegen Salzburg und Wien durch Neumarkt, und am 12. May erfolgte schon die Capitulation

der Kaiserstadt, und dann die denkwürdige Schlacht von Aspern, und die von Wagram.

Die Tage vom 23. bis 29. April 1809, wo erst feindliche Truppen Neumarkt besetzt hatten, das Treffen vorfiel, und darauf ungeheure Massen von Kriegsvolk durch Neumarkt zogen, waren Tage des Schreckens, des Raubes, und der Plünderung.

Im Jahre 1829 endlich löseten sich die damenstiftischen Fundationsgüter von St. Veit auf, und Herr Maximilian Freiherr von Speck-Sternburg kaufte sämtliche Rustikalien, mit Schloss, Brauerei, Gebäuden, etc. von Sr. Majestät dem Könige Ludwig.

Generelle Beschreibung des Guts.

I. Capitel.

Allgemeine Bemerkungen.

§. 1.

Aus regem Eifer und aus warmer Liebe für die Landwirtschaft machte es sich Herr Baron v. Speck-Sternburg sogleich bei der Acquirirung des Gutes St. Veit im Jahre 1829 zur festen Aufgabe, durch zweckmässige ökonomische Einrichtungen, Einführung einer hochedlen Merino-Schäferei, eines schönen Schweizer-Rindviehstammes, ferner durch Hebung der technischen Gewerbe und mannigfache Meliorationen das Gut auf eine möglichst hohe Stufe der Vollkommenheit zu bringen, und sowohl hierdurch im Allgemeinen, als auch ins Besondere durch grössere Verbreitung der hochfeinen Schafzucht in Bayern, nützlich und wohlthätig auf die landwirthschaftliche Industrie einzuwirken.

Zur Erreichung dieses Zieles war, ausser Fleiss und Intelligenz, die Aufwendung bedeutender Kapitalien erforderlich.

Die Bemühungen und mannigfachen Opfer wurden jedoch durch einen günstigen Erfolg belohnt, und St. Veit kann gewiss gegenwärtig den best organisirten und bewirthschafteten Oekonomiegütern an die Seite gestellt werden.

Besonders auch wurde durch die eingeführte hochfeine Schafzucht bereits auf eine weite Ausdehnung ein grösserer Impuls für diesen so wichtigen Zweig der Landwirthschaft erfolgreich gegeben.

§. 2.

Bei der vormaligen Damenstifts-Administration hatte eine partiellenweise Verpachtung der sämmtlichen Aecker und Wiesen bestanden, und es musste eine solche Verpachtung natürlich nachtheilig auf die Grundstücke einwirken. — Die Zurückführung derselben zu einem guten und gleichmässigen Culturzustande konnte nur durch grosse Anstrengungen und Kosten bewirkt werden.

Die ausgedehnten Gebäude — besonders aber die Oekonomie-Gebäude — waren sehr vernachlässigt worden, und es mussten zur guten Herstellung derselben höchst kostspielige Reparaturen geschehen.

II. Capitel.

Lage und Bestandtheile des Guts nebst Administration.

§. 3.

Das Gut St. Veit liegt fast unmittelbar an dem freundlichen und gewerbsamen Marktflecken Neumarkt (seit 1839 der Sitz eines neu errichteten Landgerichts) auf einer sich sanft erhebenden Anhöhe, im 30° der Länge und $48\frac{1}{4}^{\circ}$ der Breite, und bietet durch seine angenehme Lage und seine nicht uninteressante geschichtliche Bedeutung dem Naturfreunde manches Ansprechende dar. Am Fusse der Anhöhe fliesst der kleine Fluss „die Rott“, an dessen Ufern eine üppige Wiesenfläche sich entlang zieht. Die Chaussée von Landshut nach Altötting und Salzburg geht durch Neumarkt und nahe bei St. Veit vorbei.

§. 4.

Die ausgedehnten und massiven Schlossgebäude sind in einem grossartigen Styl erbaut, und geben mit der daranstossenden Kirche — welche die Hauptkirche von Neumarkt ist und mehre schöne Gemälde von Della Croce besitzt — einen herrlichen Prospect.

Die gleichfalls massiven Oekonomie-Gebäude bilden ein grosses, $2\frac{1}{2}$ Tagewerk haltendes Viereck, in welchem

auch die Brauerei und Brennerei mit eingeschlossen sind, und dessen eine Seite durch die Schloss-Gebäude begrenzt wird. Eine Viertel Stunde vom Gute befindet sich ein — zum Theil neu hergestelltes — Vorwerk, wo ein Stall für 500 Schafe eingerichtet wurde.

Die Schafställe haben eine Höhe von 12 Fuss, und sind luftig und geräumig. Die übrigen Stallungen sind sämmtlich gewölbt, und von hinlänglicher Grösse.

Das Wasser muss durch Röhren auf eine Entfernung von 4000 Fuss in den Schlosshof geleitet werden, und vertheilt sich in die Ställe, in die Brauerei, Brennerei und Küche.

§. 5.

Nach Vollendung mehrfacher Culturen besteht der Gutscomplex gegenwärtig aus folgenden Bestandtheilen:

*o: Bem: 7
7. 85.*

1. 500 Tagewerk Ackerland, (inclus. Hopfenberge.)
2. 120 „ Wiesen,
3. 350 „ Waldung.

Der Viehstand beträgt:

1. 1000 — 1200 Schafe beim Einwintern,
2. 30 — 35 Stück Schweizer-Hornvieh,
3. 12 — 14 Pferde,
4. 14 — 16 Zugochsen.

Technische Gewerbe sind:

1. Brauerei nebst Schenkwirthschaft,
2. Brennerei,
3. Ziegelei.

§. 6.

Indem der Gutsherr seinen ständigen Aufenthalt theils in Leipzig, theils auf seinen Gütern in Sachsen nimmt, und jährlich nur einige Zeit St. Veit besucht, so wurde dem Oekonomie-Inspektor eine ausgedehntere Vollmacht ertheilt, die natürlich auch wiederum mit grösserer Haftung und Verantwortlichkeit von dessen Seite verbunden ist. In seinem Wirkungskreise liegt die Führung und Leitung der ganzen Wirthschaft und der technischen Gewerbe, die Rechnungsführung und Correspondenz. Er haftet für Vorräthe, Inventar, und für Alles, was der Haftung eines Wirthschafts-Beamten unterworfen werden kann. — Natürlich ist zu allen grössern neuen Einrichtungen, Anlagen und Bauten die herrschaftliche Genehmigung einzuholen.

Die Rechnungsauszüge über Geld und Material werden monatlich nach Leipzig — mit Beifügung eines Wirthschafts-Berichts — eingesandt.

Das wirkliche Dienstpersonal besteht aus folgenden Individuen:

1 Bräumeister,

4 Bräuknechte während der Sudzeit, im Sommer nur
1 Knecht,

1 Brenner, welcher zugleich Ziegler ist,

2 Brennknechte, im Sommer in der Ziegelei,

1 Schäferei-Oberknecht oder Schäfer,

3 Schafknechte,

1 Oekonomie-Baumeister (Ackervoigt),

1 Holzaufseher, der zugleich als Vorarbeiter bei dem
Hopfenbau und andern Arbeiten verwendet wird,

1 Hofzimmermann für Unterhaltung aller Reparaturen,

3 Pferdeknechte,

3 Ochsenknechte,

1 Köchin,

2 Kellnerinnen,

1 Küchenmagd,

2 Viehmägde.

Mit Ausnahme der Bräuer erhalten sämtliche Dienstleute die Kost von der Oekonomie-Küche aus.

Die Zahl der Tagelöhner bei der Oekonomie, dem Hopfenbau und der Ziegelei beträgt im Durchschnitt 30 — 35 in den Wintermonaten, und 45 — 50 in den Sommermonaten, welche Zahl sich zur Zeit der Getreide-, Hopfen- und Kartoffelernte noch vermehrt, wo dann auch schwächeren Individuen mancher Verdienst zugewandt werden kann.

Zur Unterhaltung des Inventars, der vielen Gebäude, dann zu den neuen Anlagen und vorkommenden Bauten, werden jährlich viele Zimmerleute, Maurer und Handwerker erfordert, und die Gewerbsleute von Neumarkt ziehen mannigfachen und auf ihre Verhältnisse wohlthätig einwirkenden Nutzen von dem hiesigen grossen Oekonomie- und Gewerbsbetriebe. —

II. Specielle Beschreibung des Oekonomie-Betriebes.

I. Capitel.

F e l d b a u.

3 Tagewerke thun 2 Dresdner Acker,

1 Bayerscher Scheffel hat 6 Metzen oder 2 Dresdner Scheffel.

100 Pfund Bayrisch Gewicht thun 120 Pfund Leipziger.

a) Beschreibung des Ackerlandes und der Rotationen.

§. 7.

St. Veit entbehrt ganz der Weidegründe, und die Wiesen stehen in einem zu geringen Verhältnisse gegen das Ackerland. Daher war auf Futterbau sowohl als auf Herstellung künstlicher Weiden eine besondere Rücksicht zu nehmen.

Das Ackerland erhielt durch verstärkte Düngung, bedeutende Aufführungen von Teichschlamm, Erde und Compost-Dünger, womit eine vermehrte Arbeit verbunden wurde, eine wesentliche Verbesserung. Zur Erzeugung einer grössern Quantität Dünger waren anfänglich grosse Ankäufe von Futter und Stroh gemacht worden, wodurch besonders ein rasches Steigen der Wirthschaft bewirkt werden konnte.

§. 8.

Es sind mehrfache Versuche zur Auffindung von Mergel angestellt worden, welche aber bis jetzt ohne Erfolg blieben. Nur in einer Tiefe von 40 Fuss fand man vor 2 Jahren einen kalkhaltigen Thon, welcher bei der chemischen Analyse jedoch nur 8 $\frac{0}{0}$ Kalkgehalt zeigte. Die damit angestellten Versuche waren ohne Folgen auf eine Vermehrung der Ernten; jedoch kann eine fortgesetzte Anwendung dieses Thons erst ein sicheres Resultat liefern.

Für die Anwesenheit des Kalkes sind durchaus keine geognostischen Merkmale vorhanden.

§. 9.

Ausser den hier gebräuchlichen gut construirten Pflügen und Eggen, von denen — nach Verschiedenheit des Bodens und der Anwendung — schwere, mittlere und leichte in hinreichender Anzahl vorhanden sind, werden besonders der einscharrige Extirpator (Hacken, Rührer) und der Kartoffel-Häufelpflug mit grossem Nutzen angewendet. Die Walze wird nur zuweilen benutzt, um auf dem schweren Boden nach dem Eggen die festen Klösse zu zerdrücken,

und dann, wenn der Boden im Frühjahr nach der Saat sich gar zu locker zeigt, welches indessen höchst selten vorkommt.

Die gewöhnlichen Beete sind die 8 furchigen; jedoch werden auf einzelnen schweren und nassen Aeckern auch die in hiesiger Gegend gebräuchlichen 4 furchigen Beete (Bifangs) angewandt. *)

Die übrigen künstlichen Ackerwerkzeuge finden hier bei der sehr unebenen Lage der Grundstücke keine Anwendung.

§. 10.

Das gesammte nahe an 500 Tagewerke haltende Ackerland zerfällt in 3 Hauptabtheilungen, deren Lage und Bodenart verschieden sind, und welche daher einer verschiedenartigen Bewirthschaftung unterliegen.

Diese drei vollkommen arrondirten Abtheilungen sind folgende:

1. das Hoffeld.

2. das Rottfeld.

3. das Schindelholzfeld.

I. Das Hoffeld.

§. 11.

Dasselbe hält 240 Tagewerke, grenzt an den Hof und hat eine etwas hügelige Lage. Die Bodenart besteht aus

*) Die von vielen oekonomischen Schriftstellern so sehr verschrieenen Bifangs gewähren gewiss auf nassem und seichtem Boden mannigfache Vortheile.

einem ziemlich humusreichen, theils etwas sandigen, theils mehr thonigen Lehm. Der Untergrund ist meistens ein fester gelber Thon, zum Theil aber auch ein kiesiger Lehm. Es wurde diese Feldflur in 9 Schläge zu c^a 22 Tagewerk getheilt, und folgende Rotation dabei eingeführt:

1. Kartoffeln, gedüngt,
2. Sommergetreide, meistens Gerste,
3. Klee,
4. Kleeweide (auch ein Theil Raps),
5. Weizen und Korn (Roggen), gedüngt,
6. Gemenge, zu Grünfutter und Heu,
7. Korn gedüngt, (auch ein Theil Raps)

Im Herbste nach der Ernte gewöhnlich sogleich umgebrochen, und noch mit Gemenge zum Grünfutter bestellt.

8. Sommergetreide, meistens Hafer (auch ein Theil Gemenge zum Reifwerden)

Der 9. Schlag wird zu 5 jähriger Weide benutzt. Das Niederlegen zur Weide geschieht nach dem 2 jährigen Klee, und wird zu diesem Behufe englisches Raygras (*lolium perenne*) der Kleesaat beigemengt.

Ausser diesen in geregelten Schlägen eingetheilten Aeckern, sind noch 10 Tagewerk zum Hopfenbau verwandt und c^a 20 Tagewerk, nahe am Hofe gelegen, werden ganz frei bewirthschaftet und zu Raps und Handelsgewächsen, Kraut, Runkeln, Weizen, und sonstigen Gewächsen benutzt; 4 Tagewerk sind vorläufig mit Lucerne angebaut.

Der bei dem hiesigen kalten Boden und Klima nicht auf jedem Acker passende Rapsbau konnte in obiger Rotation nicht bestimmt aufgenommen werden; jedoch wird

derselbe, wie bemerkt, nach Umständen und Verhältnissen auf den Schlägen No. 4 oder No. 7 ausgeübt. Die Grösse des Anbaus hängt von den landwirthschaftlichen Conjunctionen ab.

Das Gemenge besteht aus einer Mischung von Saatkicken (*vicia sativa*) und Späthafer nebst etwas Linsen und Erbsen, welches ein sehr nahrhaftes Grünfutter und Heu giebt.

II. *Das Rottfeld.*

§. 12.

Die Grösse dieses Feldes beträgt, incl. einer neuen Cultur von 60 Tagewerk, 160 Tagewerke. Es liegt in einer Ebene nahe der Rott, $\frac{1}{4}$ Stunde vom Hofe entfernt. Die Ackerkrume ist ein schwerer, mittelmässig humusreicher Thon mit einem festen, gelben, thonigen Untergrunde. Die tiefe Lage macht dieses Feld etwas nass; daher auch theilweise die Bifangs hier beibehalten wurden.

Die Bearbeitung dieses Bodens erfordert eine besondere Aufmerksamkeit, indem gerade der rechte Zeitpunkt zum Pflügen und Eggen gewählt werden muss.

Durch eine sehr fleissige Bearbeitung, befahren mit leichter Erde, welche besonders durch das Abgraben von Wiesen — wie dieses später §. 24 beschrieben ist — gewonnen wird, geschahen bereits grosse Verbesserungen dieses Feldes.

So erträglich dieses Land bei günstiger Witterung sich zeigt, so nachtheilig wirken widrige, elementarische Einflüsse darauf ein, zumal zu grosse Nässe und zu grosse Trockenheit zur Zeit der ersten Vegetation.

Erst jetzt, nachdem die neucultivirten Aecker sich in tragbarem Zustande befinden, und das Rottfeld überhaupt in eine mehr gleichmässige Cultur gesetzt ist, kann die Eintheilung in Schlägen und die Einführung einer gleichmässigen Rotation geschehen, welche auf folgende Art in 9 Feldern bestehen soll:

1. $c^a \frac{2}{3}$ Kartoﬀeln, gedüngt,

„ $\frac{1}{3}$ Raps „

2. Gerste,

3. Klee,

4. Kleeweide,

5. Weizen, gedüngt,

6. Gemenge, meistens zu Heu,

7. Korn (Roggen), gedüngt,

8. $c^a \frac{2}{3}$ Hafer

„ $\frac{1}{3}$ Brach zu Raps. —

Der 9. Schlag bleibt zu 5 jähriger Weide nach dem 2 jährigen Klee (dem bei der Saat englisches Raygras beigemengt wird) liegen.

In Beziehung zu dem Rapsbau gilt das bei dem Hoffelde Bemerkte, und dessen Anbau richtet sich nach den stattfindenden Verhältnissen.

III. Das Schindelholzfeld.

§. 13.

Dieses ganze Feld, 100 Tagewerke haltend, war ein mit krüppelhaften Bäumen und Gesträuchen bewachsener Holzgrund, und es wurde derselbe im Jahre 1831 und 1832 zu

Ackerland, und einige tiefliegende Theile zu Wiesengrund cultivirt. Dasselbe grenzt an die Hoffelder, hat eine ziemlich starkabhängende Lage und ist $\frac{1}{2}$ Stunde vom Hofe entfernt. Die Bodenart besteht aus einem kiesigen Lehm mit einer Kiesunterlage. — Die Reagentien zeigen keine Spur von Kalk, weder bei diesem Boden, noch bei dem des Hoffeldes und des Rottfeldes. —

In Berücksichtigung des noch humusarmen Bodens und der Nothwendigkeit eines grössern Terrains zur Schafweide, führte man folgende Rotation in 7 Schlägen zu c^a 14 Tagewerk ein:

1. Kartoffeln, gedüngt,
2. Sommergetreide, meistens Hafer,
3. Klee,
4. Kleeweide (auch nach Umständen Korn),
5. Kleeweide (auch Gemenge zum Grünfutter oder zur Lämmerweide),
6. Korn, gedüngt,
7. Hafer.

§. 14.

Der Hauptgang der angegebenen Rotationen wird stets eingehalten, ohne jedoch — wie dieses zum Theil schon angedeutet ist — eine ängstliche und kleinliche Genauigkeit zu beobachten.

Dem Wirthschaftsführer stehen nach den jedesmaligen landwirthschaftlichen Preisverhältnissen, nach den fernern Aussichten dafür und dem Zustande der einzelnen Aecker, angemessene und zweckmässige Abweichungen frei, die

jedoch nicht störend in die ganze Wirthschafts-Organisation eingreifen dürfen.

Mannigfach ändern sich die landwirthschaftlichen Conjunctionen und mannigfache Zeit- und Handelsereignisse üben eine Einwirkung auf die Landwirthschaft aus. Diese soviel als thunlich zu berücksichtigen, und die Einrichtungen damit in möglichsten Einklang zu bringen, ist Aufgabe des intelligenten Landwirths!

§. 15.

Nach den vorbemerkten verschiedenen Feldbestellungen ergibt sich folgender Durchschnitts-Anbau:

Wintergetreide 110 Tagewerk,
nämlich c^a 40 Tagewerk Weizen
70 „ Korn.

Sommergetreide 110 „
nämlich c^a 50 Tagewerk Gerste
60 „ Hafer.

Klee, Gemenge, Erbsen . . . 110 „
nämlich c^a 50 Tagewerk Klee
60 „ Gemen-
ge und Erbsen.

Kartoffeln, Kraut, Rüben 50 — 55 „
nämlich c^a 50 Tgwrk. Kartoffeln
5 „ Kraut.

Raps und Handelsgewächse 15 — 30 „

Kleeweide, Weide 80 — 90 Tagewerk,

ferner liegen zum Hopfenbau 10 „

zu Lucerne 4 „

b) Anbau der verschiedenen Früchte.

I. *Wintergetreide und Raps.*

§. 16.

Die zum Winterbau bestimmten Kleefelder werden gleich nach dem ersten Schnitt gedüngt, und dann dreimal gepflügt.

Die Brache erhält 4 — 5 Furchen und es wird der Dünger mit der 2. oder 3. Furche untergebracht.

Nach dem Pflügen findet natürlich stets ein mehrmaliges scharfes Eggen statt. Die Zeit des Eggens hängt von dem Zustande des Bodens und der Witterung ab. Gewöhnlich geschieht dasselbe 8 — 14 Tage nach dem Ackern; bei dem schweren Thonboden muss jedoch die Egge oft unmittelbar dem Pfluge folgen. *)

Eine frühe Wintersaat bewährt sich bei dem hiesigen kalten Boden und der, meistens früh eintretenden schlechten Herbstwitterung von grossem Vortheile. Daher

*) Ein zu rechter Zeit stattfindendes und starkes Eggen wirkt oft wohlthätiger auf den Boden ein, als das Pflügen; theils wegen der Lockerung der Ackerkrume, theils wegen der Bewirkung einer stärkeren Empfänglichkeit für die Atmosphärentheilchen, deren grosse Wirksamkeit bis jetzt noch nicht hinlänglich erklärt werden konnte.

nimmt die Wintersaat schon mit den ersten Tagen des Septembers ihren Anfang. Der Raps, welcher immer am besten gerieth, wenn er im Herbste recht herangewachsen war und sich bestockt hatte, wird zu Anfang August gebaut.

Die Aussaat per Tagewerk beträgt:

Weizen $1\frac{1}{2}$ — 2 Metzen

Korn $1\frac{3}{4}$ — $2\frac{1}{4}$ „

Raps $\frac{1}{6}$ — $\frac{1}{4}$ „

Der Sommerweizen wird entweder mit einer sehr dünnen Auflösung von blauem Vitriol (6 Loth per Scheffel) oder mit Kalk und etwas Glaubersalz tags vor dem Gebrauche eingebeizt. *)

Ein Theil der Aussaat wird meistens von vorigjährigem Samen gemacht, welcher im Ertrage niemals zurückschlug.

Vom Brande im Weizen blieben die hiesigen Fluren bisher fast ganz verschont.

Die Weizenfelder werden im Frühjahr sobald als möglich recht scharf aufgeeggt, welches stets eine äusserst günstige Wirkung hatte.

Als Ertrag per Morgen ist im Durchschnitt anzunehmen:

Weizen und Korn auf den guten Aeckern 4 — $4\frac{1}{2}$
Scheffel

*) Ueber das Einbeizen mit Vitriol, Kalk und Glaubersalz wurden seit mehren Jahren relative Versuche gegen ungebeizten Weizen gemacht, welche jedoch bis jetzt noch kein sicheres Resultat lieferten, die aber späterhin vielleicht dazu beitragen können, um über die noch immer unentschiedene Wirkung des Einbeizens, einige Aufklärung zu erhalten.

Weizen und Korn auf den geringern Aeckern $3\frac{1}{2}$ — 4 Scheffel.

Raps $2\frac{1}{2}$ — 3 Scheffel.

Ein guter Winterbau dient, theils wegen der weit grössern Sicherheit der Ernte, theils wegen des grossen Ertrages an Stroh und Körner, als Hauptfundament einer guten Wirthschaft; besonders bei jenen Oekonomien, wo es an Streu-Surrogat fehlt. Daher dieser Bau auch in St. Veit eine vorzügliche Berücksichtigung verdient.

II. Sommergetreide, Hülsenfrüchte.

§. 17.

Zu Gerste und Erbsen wird nach Wintergetreide 2 mal im Herbste und 1 mal im Frühjahre gepflügt (auch wohl gehackt). Nach Kartoffeln, wobei das Land schon im Herbste auf's beste vorgerichtet ist, bedarf man im Frühjahre nur noch einer Furche.

Man baut hier, wie in der ganzen Gegend, nur die grosse oder sogenannte zweizeilige Gerste (*hordeum distichon*).

Zu Hafer und Gemenge gibt man auf den leichten und ganz reinen Aeckern nur eine Furche im Spätherbst, und im Frühjahre wird dann möglichst früh wieder geeggt, auch der Samen scharf eingeeegt. Der schwere oder nicht ganz mürbe und reine Boden erhält jedoch auch 2 und 3 Furchen.

Auf 1 Tagewerk fällt an Samen:

Gerste	2 — $2\frac{1}{2}$ Metzen,
Hafer	$3\frac{1}{2}$ — 4 „
Gemenge	$3\frac{1}{2}$ — 4 „

Eine frühe Sommersaat hat in der hiesigen Gegend ebenfalls grosse Vorzüge vor einer späten Aussaat, wesshalb man trachten muss den Feldern schon im Herbst eine gute Vorbereitung zu geben.

Das Gemenge wird wie der Klee gegypst, welches das Wachsthum ausnehmend befördert, und besonders bei dem Gemenge anzuempfehlen ist, welches zum Grünfutter und Heu benutzt werden soll. Das Streuen des Gypses zeigt dann die grösste Wirkung, wenn die Blätter schon ganz den Boden bedeckt haben.

Als Durchschnittsertrag kann man annehmen:

auf 1 Tagwerk	Gerste	$3\frac{1}{2}$ — 4	bayrsch. Schffl.
	Hafer	4 — $4\frac{1}{2}$	„ „
	Gemenge	$2\frac{1}{2}$ — 3	„ „

Wie schon bemerkt, wird zum Gemenge eine Mengung von Wicken (*vicia sativa*), Späthafer und etwas Linsen und Erbsen genommen. *)

III. Klee, Lucerne.

§. 18.

Die Kleeaussaat folgt sogleich nach dem Gerstenbau, ohne dass man zuvor nacheggt. Auf 1 Morgen kommen 10 — 12 Pf. guter Samen. Das Gypsen unterbleibt nie, und theilweise wird die Hälfte Gyps im Herbst gleich nach der Getreideernte und die andere Hälfte im Frühjahr, wenn

*) Der sehr empfehlungswerthe Bau des Gemenges fand in der Umgegend bereits viele Nachahmung.

die Blätter des Klees den Boden bedecken, gestreut. Man erhält im Herbste nach dem Gypsen meistens ein sehr reichliches Grünfutter.

Auf 1 Morgen werden 4 — 5 Metzen Gyps ausgestreut, dem man, bei grossem Vorrath von Asche, davon eine Beimischung gibt.

Den Kleesamen gewinnt man durch eigenen Bau; zum Theil jedoch wird vom besten steyerischen Kleesamen zugekauft.

Die Lucerne geräth hier nur auf sehr wenigen, mit einer tiefen, guten Unterlage versehenen, Gründen. Der Anbau dieser nützlichen Futterpflanze konnte daher bis jetzt nicht ausgedehnt werden, und es umfasst der gegenwärtige Anbau erst 4 — 5 Morgen. Bei fortgesetzter Cultur und einer tiefern Bodenbearbeitung hofft man jedoch demselben eine grössere Ausbreitung geben zu können.

IV. *Kartoffeln, Kraut, Runkelrüben, Rüben.*

§. 19.

Der Kartoffelbau, welcher in St. Veit bei dem grossen Betriebe der Brantweinbrennerei, einen sehr wichtigen Gegenstand ausmacht, wird mit möglichster Ersparung der kostspieligen Handarbeiten betrieben.

Das im Herbst nach Verhältniss des Ackers ein- oder zweimal gut gepflügte Land wird im Frühjahr scharf geeggt, und erhält noch eine möglichst tiefe Furche. Hierauf werden mit dem, mit 2 Streichbretern versehenen Kartoffelpfluge $3\frac{1}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ Fuss breite Beete (Bifangs) gebildet.

Man stellt hierbei den Pflug seicht, damit die Furchen nicht zu tief werden.

Das Düngern von den bereits im Winter nahe oder auf dem Acker in Haufen zusammen gebrachten und mit Erde bedeckten Haufen beginnt dann sogleich und der Mist wird möglichst gleichmässig in die Furchen geworfen und darin ausgebreitet. Unmittelbar auf den Mist werden die Kartoffeln auf eine Entfernung von 1 — $1\frac{1}{4}$ Fuss gelegt, und vermittelst des Kartoffelpflugs zugedeckt.

Zu dieser Bestellung benutzt man den ganzen Anspann und die nöthige Anzahl Tagewerker, so dass das Düngern und Breiten, das Legen und Zudecken der Kartoffeln ununterbrochen und rasch fortgeht.

Nach c^a 14 Tagen wird das Kartoffelland gut übergelockt, wodurch die sich meistens bildende Kruste zerbrochen, das junge Unkraut zerstört und das Wachsthum der Pflanzen befördert wird. Es schadet durchaus nichts, wenn das Kraut der Kartoffeln bereits hervorgewachsen ist und von der Egge zerrissen wird.

Im Laufe des Sommers bis zur vollen Blüthenzeit behackt man die Kartoffeln dreimal mit dem einrädri gen Kartoffelpflug. Der Pflug erhält eine Bespannung mit 2 voreinander gehenden Pferden und bei jedem folgenden Hacken eine Tieferstellung, damit sich recht hohe Beete bilden und den Kartoffeln mehr Nahrung zugewandt wird.

Zuweilen, zumal bei anhaltend nasser Witterung, oder wenn der Acker nicht ganz rein ist, zeigt es sich nothwendig, das, zwischen den Pflanzen wachsende Unkraut (hier besonders Kamillenblumen und Hederich) durch die Handhacke zu entfernen und den Boden aufzulockern. Diese Arbeit geht schnell von statten und belohnt sich sicherlich.

Bei der möglichst beschleunigten Ernte werden die Kartoffeln mit dem Kartoffelpflug ausgeackert und durch eine hinreichende Menge Individuen, wozu auch Kinder sehr gut zu verwenden sind, gesammelt. Um allen Samen aus dem Boden zu erhalten, und zugleich dem Acker für die folgende Sommerfrucht eine gute Vorrichtung zu geben, wird nach dem Heraushacken der Kartoffeln geeggt und darauf gepflügt, dem jedesmal ein Nachsammeln folgt.

Zum Samen werden von den Kartoffeln die Augen (Keime) haltenden Theile, auf beiläufig $\frac{1}{2}$ Zoll Dicke, abgeschnitten.

Samenkartoffeln braucht man per Morgen 3 — $3\frac{1}{4}$ Scheffel. Die Ernte beträgt durchschnittlich 35 — 40 Scheffel.

Von Kraut, Rüben und Runkelrüben geschieht nur ein Anbau von 3 — 5 Morgen, indem sich hier der Kartoffelbau vortheilhafter und weit sicherer zeigt. Die im Garten gezogenen Pflanzen werden zu Mitte May auf gewöhnlichen Bifangs oder auf schmale, durch den Kartoffelpflug gebildete Beete gepflanzt, und theils mit diesem Pfluge, theils mit der Handhacke während der Vegetation 3 mal bearbeitet (behackt und behäufelt).

Die Pflanzen werden beim Setzen mit der Wurzel in eine dicke Brühe von Jauche, Kuhmist und Gartenerde getaucht und bei trockener Witterung mehrmal begossen, wobei man dem Wasser etwas Jauche beimengt. Die Runkelrübe zeigt sich noch am ergiebigsten und als das vorzüglichste Futter für das Melkvieh; auch ist dieselbe dem Insektenfrass, namentlich den Erdflöhen, weit weniger ausgesetzt, als das Kraut und die Erdrübe.

V. *Verschiedene Gewächse.*

§. 20.

Der Sommerraps, der Rübsen (*brassica napus*), und der Leindotter (*myagrum sativum*) gaben bei weitem nicht so günstige Erträgnisse als der Winterraps (*brassica campestris*).

Mit der Aussaat des Kornes zum Grünfutter und zur Weide machte man mehrere Versuche im Grossen, die aber wegen des nicht entsprechenden Erfolgs ganz wieder aufgegeben wurden. Gemenge und Klee als Grünfutter und Weide sind weniger kostspielig und weit erträglicher.

Die Proben mit einigen Futter-Kräutern, namentlich mit Spörgel (*spergula arvensis*) und mit französischem Raygras (*avena elatior*) bewiesen bei deren Anbau gleichfalls keine solche Ergiebigkeit und Sicherheit als der des Gemenges und Klees.

Der Hanf- und Leinbau erfordert zu viel Menschenhände, an denen es hier fehlt, und dann auch ist der hiesige kalte Boden dafür nicht geeignet.

Mit der Cultur des neuerlich empfohlenen Oelgewächses *madia sativa* werden Versuche angestellt werden, obgleich man sehr zweifelt, dass dasselbe in hiesigem Klima und Boden bei nicht ausserordentlich günstiger Witterung gedeiht.

Der Anbau des Kornes zu 2 jähriger Benutzung (nämlich im ersten Jahre zu Grünfutter, im zweiten Jahre zum Reifwerden) streitet so sehr gegen alle rationalen Grundsätze der Oekonomie, dass man

sich nicht entschliessen konnte, ein solches nutzloses Experiment nachzumachen.

Ebenfalls konnten wegen Mangel an Samen noch keine Versuche im freien Felde mit dem bis in den Himmel erhabenen Anbau des sogenannten Riesenklees gemacht werden. Derselbe ist übrigens nichts anderes, als der oft wildwachsende Steinklee oder Melotenklee (*trifolium melilotus officinarum*), und die übermässigen Anpreisungen mögen meistens auf eine sehr ergiebige Samen-Speculation sich begründen. Die kleinen Garten-Versuche mit einigen hundert Körnern sind Spielereien und entscheiden nicht das Geringste!

Der Anbau der Stoppelrüben wurde ganz aufgegeben; theils, weil deren aussaugende Kraft des Bodens gegen den geringen Ertrag sehr stark ist, theils weil das in die Stoppeln gesäte Gemenge ein weit ergiebigeres Futter liefert und dem Boden keine Kraft raubt.

VI. Hopfenbau.

§. 21.

Der früherhin ganz aufgegebene Hopfenbau wurde mit dem allerbesten Erfolg wieder eingeführt. Die Anlage beträgt bereits 15,000 Stangen, und es soll dieselbe noch auf 20 — 25,000 ausgedehnt werden.

Die Fehser bezog man theils von Saaz, theils von Spalt, und die Behandlung des Hopfens geschieht nach der in der Spaltergegend üblichen Art*).

*) Hopfenfehser von einer guten Art sind ein Haupterforderniss, um guten kräftigen Hopfen zu erbauen.

Das Land wurde vor der Anlage durch 2 schwere, in einer Furche gehende Pflüge mehrmal auf $1\frac{1}{2}$ — 2 Fuss Tiefe bearbeitet, 2 mal stark gedüngt und mit Mistjauche befahren. Die Anlage geschah in Beeten auf $5\frac{1}{4}$ Fuss Entfernung.

Der Ertrag des Hopfens stellte sich durchaus günstig, sowohl in Beziehung auf die Quantität, als in Beziehung auf die Qualität.

Da die hiesige Oekonomie-Inspektion ein eigenes kleines Werk über den Hopfenbau in St. Veit herausgegeben hat, so übergeht man hier die nähere Beschreibung des höchst wichtigen Hopfenbaues.

Nur bemerkt man noch in Beziehung des Düngers, dass hier in den letzten Jahren auch der Schafmist mit dem günstigsten Erfolge beim Hopfen angewandt wurde.

II. Capitel.

W i e s e n .

§. 22.

Die Wiesen betragen etwas über 120 Morgen oder Tagewerk.

Bei c^a 20 Morgen konnte eine Bewässerung durch Ueberrieselung und bei c^a 10 Morg. durch Ueberstauung angelegt werden.

Jährlich werden Düngungen mit Compostdünger, guter Erde und Jauche gemacht (theilweise auch wohl mit etwas Mist); so, dass die verschiedenen Wiesen abwechselnd damit befahren werden.

Alle Asche von der Brauerei, Brennerei und Ziegelei wird sorgfältig in einem trockenen, gewölbten Locale aufbewahrt, und im Frühjahr mit Beimischung von $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$ Theil Gyps ausgestreut.

Andere Abfälle, als feiner Bauschutt, Taubenmist u. dgl. werden gleichfalls dem Grasboden zugewandt.

Es vergehen bei dieser Einrichtung keine 2 — 3 Jahre, dass eine Wiese — mit Ausnahme der nachbemerkten — nicht eine vegetabilische oder animalische Düngung erhalte.

Eine an den Ufern der Rott liegende Wiesenfläche von 32 Morgen wird gewöhnlich im Herbste und Frühjahre von der Rott überschwemmt, deren Wasser schlammige und nährende Theile absetzt. Ohne Beihülfe liefert diese Wiese daher gute Ernten. Doch, wie selten etwas ganz vollkommen ist, wird auch dieser sonst vortreffliche Grasboden zuweilen von einer Ueberschwemmung im Sommer heimgesucht, welche dann eine ganze Heuernte durch Verschlammung untauglich macht.

Die 10 Morg. Wiesen, die überstauet werden können, bedürfen ebenfalls keines animalischen Düngers, und es werden dieselben nur zu Zeiten mit Asche bestreut.

Der Ertrag der Wiesen in 2 Schnitten beträgt gegenwärtig im Durchschnitt 30 — 35 Centr. Heu per Morgen.

§. 23.

Die Composthaufen, welche meistens für die Wiesen angelegt werden, bestehen gewöhnlich aus $\frac{7}{8}$ Erde und $\frac{1}{8}$ Mist, aus Abtrittsdünger oder thierischen Abfällen, denen Bauschutt, Ziegeleiabfälle, Strassenkoth u. dgl. beigemengt wird. Diese Mengung wird möglichst mit Mistjauche gesättigt.

Die Haufen erhalten eine längliche Anlage, so dass der Güllwagen bequem auf und abfahren und die Jauche darauf gelassen werden kann. Durch Auflockerung der obern Fläche befördert man das Eindringen derselben, und durch das Umarbeiten des ganzen Haufens und durch ferneres Befahren mit Jauche wird eine gleichmässige Vertheilung der Bestandtheile, eine vermehrte Aufnahme des Extractivstoffs erreicht, und ein sehr wirksamer Compostdünger gebildet.

§. 24.

Bei mehren zu hoch, trocken und uneben liegenden Wiesenplätzen wurde mit einer Tieferlegung angefangen, welches Verfahren bei dem guten Erfolg auch fortgesetzt werden wird. Diese Arbeit geschieht folgendermassen:

Es wird der Rasen mit dem an einem langen Stiel sich befindenden sogenannten Rasenmesser im Quadrat abgeschnitten, mit flachen Schaufeln abgeschält, und auf Strammen zusammen gelegt. Nach Entfernung des Rasens wird der Boden nach dem Nivellement und in der Art abgegraben und planirt, dass das Wasser überall hingeleitet, und nach den Localverhältnissen entweder eine Ueberrieselung oder eine Ueberstauung angelegt werden kann.

Das Abgraben geschah an manchen Stellen 2 Fuss, an manchen nur $\frac{1}{2}$ Fuss tief. Die Erde wird auf langen Strammen zusammen geworfen oder gleich auf Ackerland oder Wiesen gefahren.

Nach dem Planiren deckt man den Rasen sofort wieder auf die Fläche, und leitet das Wasser sobald als möglich darüber.

Man nimmt das Abgraben theilweise vor, damit der Rasen nicht zu lange abgedeckt liegen bleibt.

Die gewonnene Erde liefert auf Aeckern und Wiesen, besonders zu vorbeschriebenem Composthaufen, ein nützliches Material. Ein solches Tieferlegen zeigt sich besonders bei jenen Wiesen von grossem Nutzen, die unterhalb oder nahe am Ackerland liegen. Meistens reicht hier ein Tieferlegen von 1 Fuss hin, wodurch ein solcher Grasboden bedeutend verbessert wird, und man zugleich eine humusreiche Erde für die Aecker oder Wiesen gewinnt. —

III. Capitel.

V i e h z u c h t.

a) Schäferei.

§. 25.

Die Schafzucht bildet hier eine vorzügliche ökonomische Branche. Als Stamm der Merino-Schäferei wurden vom Herrn Baron von Speck-Sternburg in dem Jahre 1829 und 30 eine Heerde von 1200 der edelsten Electoral-Schafe aus dem Königreich Sachsen nach Bayern gesandt, wovon die Hälfte nach dem gepachteten Staatsgut Fürstenried, die andere Hälfte nach St. Veit kam.

Bei der angewandten aufmerksamen Pflege, Behandlung und Fütterung, dann bei der — meistens vom Guts-herrn selbst vorgenommenen — jährlichen strengen Sortirung zeigte sich auch — trotz der nicht sehr günstigen Lage von

St. Veit — nicht nur ein vorzügliches Gedeihen der hochfeinen Schafzucht, sondern auch eine fortdauernde Erhaltung der edlen Race.

Bei der hiesigen Schafheerde verbindet sich mit der Feinheit und Ausgeglichenheit des Fliessens auch ein kräftiger, gedrungener Körperbau und Wollreichthum, so dass diese Heerde von jedem unparteiischen Kenner gewiss zu den vorzüglichsten in Bayern, den feinsten sächsischen nicht nachstehend, gerechnet werden muss.

§. 26.

Durch die jährliche Abgabe von guten Zuchtschafen und Widdern zu sehr geringen Preisen, fand die Veredlung der Schafzucht in der Umgegend eine mächtige Anregung.*) Besonders geschahen in den benachbarten Landgerichts-Bezirken Mühldorf, Altötting, Eggenfelden, Vilsbiburg und Neumarkt viele und mannigfache Fortschritte in der Verfeinerung der Schäfereien. Auch mehrere herrschaftliche Schäfereien erhielten Zuchtschafe und Widder, über deren Gedeihen stets die günstigsten Berichte einliefen.

Man darf wohl hoffen, dass der Sinn für die Veredlung der Schafzucht, als einer der wichtigsten Zweige der landwirthschaftlichen Industrie, nicht erkalten werde.

*) Widder wurden zu den sehr niedrigen Preisen von

11 — 25 fl.

Mutterschafe zu 5 — 8 fl. abgegeben.

§. 27.

Ohne die im Januar und im Anfange Februar fallende Nachzucht zu rechnen, werden über Winter 1000 — 1200 Schafe gehalten.

Die Winterfütterung fängt meistens schon im Anfange November an, wo dann folgende Abtheilungen in den 2 Schafställen gemacht werden:

1. Zugelassene Mutterschafe,
2. Gelte
3. Jährlinge,
4. Hammel,
5. Böcke.

Eine jede dieser Abtheilungen hat eine kleine Unterabtheilung für die geringern Schafe, durch welche Einrichtung den schwächern Thieren leicht nachgeholfen werden kann.

Die Widder sind in kleinere Abtheilungen getheilt.

Auf beständige Lüftung des Stalles, so dass die Temperatur im Winter nicht über 14 — 15° Reaumur steigt, wird strenge gesehen, zu welchem Behufe Thermometer aufgehangen sind.

Steinsalz zum Lecken befindet sich in c^a 16 eisenen, an Ketten hängenden Körben stets vorrätbig in den Ställen. Die Consumption beträgt nahe an 2 Pf. per Schaf.

Laufendes Wasser und Tränkbarren sind gleichfalls in den Ställen, und es kommen die Schafe jedesmal vor dem Einfüttern und nach Umständen auch noch öfter zur Tränke.

Es besteht folgende Winterfütterung, welche sich den hiesigen Verhältnissen angemessen gezeigt hat, und die schon seit mehreren Jahren mit einigen Modificationen ausgeübt wird.

I. *Tragende Mutterschafe.*

Auf 1 Schaf werden $2\frac{3}{4}$ — 3 Pf. auf Heu reducirtes Futter gerechnet, welches bis zur Lammzeit auf $3\frac{1}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ Pf. vermehrt wird.

Die Fütterung geschieht und berechnet sich auf 1 Schaf folgendermassen:

Auf Heu reducirt:

Morgens:

Heu 1 Pf. 1 Pf.

Mittags:

Hecksel (Gesott) $\frac{1}{2}$ Pf. von $\frac{1}{3}$ Kleeheu
und $\frac{2}{3}$ gutem Weizenstroh $\frac{1}{2}$ „

Hierzu:

Trebern 1 Pf. (vide §. 39) $\frac{1}{2}$ „

Hafer $\frac{1}{8}$ Pf. $\frac{1}{4}$ „

(später $\frac{1}{2}$ Pf. Trebern und $\frac{1}{4}$ Pf. Hafer)

Nachmittags:

Heu, abwechselnd Klee- und Gemenge-

heu $\frac{1}{2}$ Pf. $\frac{1}{2}$ „

(später bei der Lammzeit $\frac{3}{4}$ — 1 Pf.)

Abends:

Haferstroh oder Gemengestroh nach

Verhältniss der Qualität $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pf. $\frac{1}{4}$ „

In Summa 3 Pf.

v. Baum: 2
N. 85.

II. Gelte-Schafe und Jährlinge.

Auf 1 Schaf sind $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ Pf. auf Heu reducirtes Futter angenommen.

Auf Heu reducirt:

Morgens:

Heu 1 Pf. 1 Pf.

Mittags:

Hecksel ~~u. s. w.~~ $\frac{1}{2}$ Pf. (anfangs nur $\frac{1}{4}$ Pf.) $\frac{1}{2}$ „

Hierzu:

Trebern $\frac{1}{4}$ Pf. $\frac{1}{2}$ „
(oder gedämpfte Kartoffeln $\frac{1}{2}$ Pf.)

Abends:

Gemenge, Hafer ~~oder Kleie~~ oder Ger-
stenstroh $1 - 1\frac{1}{4}$ Pf. ~~oder Haferstroh~~
~~mit etwas Heu~~ $\frac{1}{2}$ „

In Summa $2\frac{1}{2}$ Pf.

III. Hammel.

Auf 1 Stück werden gleichfalls $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ Pf. angenommen.

Auf Heu reducirt:

Morgens:

Heu, meistens Kleeheu, 1 Pf. 1 Pf.

Mittags:

Hecksel w. o. $\frac{1}{2}$ Pf. $\frac{1}{2}$ „

Hierzu:

Kartoffeln 1 Pf. $\frac{1}{2}$ Pf.

Abends:

Sommerstroh oder Nachgerechtes 1 —

 $1\frac{1}{2}$ Pf. $\frac{1}{2}$ „In Summa $2\frac{1}{2}$ Pf.IV. *Widder.*

Auf 1 erwachsenen Widder rechnet man $3\frac{1}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ Pf.
auf Heu reducirt Nahrung.

Morgens:

Heu 1 Pf. 1 Pf.

Mittags:

Hecksel $\frac{3}{4}$ Pf. $\frac{1}{2}$ „

Hierzu:

Hafer $\frac{1}{2}$ Pf. (*anfangs Febr. u. d.*) 1 „

Abends:

Heu $\frac{1}{2}$ Pf. und Stroh $\frac{1}{2}$ Pf. $\frac{3}{4}$ „(oder $\frac{3}{4}$ Pf. Heu und $\frac{1}{2}$ Pf. Stroh)In Summa $3\frac{1}{4}$ Pf.

Den jüngern Widdern wird etwas weniger Hafer gegeben. *)

Die hiesigen Schaf-Raufen fassen bei mittelmässiger Einfütterung 2 Bund oder 30 Pf. Heu, und 30 Schafe können bequem anstehen, wonach die richtige Heufütterung, ohne stete Zuhülfenahme der Wage sehr einfach ist. Dasselbe ist beim Stroh der Fall, welches überdem gebunden vom Getreidstadel geliefert wird.

1 Korb Hecksel wiegt 15 Pf.

1 Mtz. Trebern . . . 40 „

1 „ Hafer . . . 30 „

Hiernach fällt die ganze Futterordnung leicht, und macht äusserst wenig Umstände. Bei 400 Mutterschafen z. B. bestand dieselbe in diesem Jahre während der Lammzeit auf nachstehende Weise:

Auf Heu reducirt:

Morgens:

26 Bund Heu = 390 Pf. 390 Pf.

Mittags:

12 Körbe Hecksel von $\frac{1}{3}$ Kleeheu $\frac{2}{3}$ Weizenstroh = 180 Pf. 120 „

In Summa 510 Pf.

*) Bei dieser Futterberechnung wurde der einfachen Rechnungsweise wegen $\frac{1}{2}$ Pf. Hecksel = $\frac{1}{2}$ Pf. Heu angenommen, obgleich eigentlich nur $\frac{1}{3}$ Pf. zu rechnen ist. Hiergegen aber wurde $\frac{1}{2}$ Pf. Hafer auch nur = 1 Pf. Heu gesetzt, welches Verhältniss bei gutem Hafer etwas zu gering ist, und wodurch obiger Ansatz ausgeglichen wird.

Transport: 510 Pf.

Hierzu: ()

10 Metzen Trebern = 400 Pf. 200 „

2 „ Hafer = 60 „ 120 „

Nachmittags: beduam anstehen, wonach die richtige

26 Bund Heu = 390 Pf. 390 „

Abends: ist beim Stroh der Fall, welches überdem vom

26 Bund Stroh = 390 Pf. 130 „

In Summa 1350 Pf.

Bei besondern Conjunctionen würden natürlich Veränderungen in der Fütterung eintreten, so z. B. würde bei einer geringen Heuernte und bei theurem Preise desselben die Heufütterung verringert und dagegen verhältnissmässig die Kartoffel- und Strohfütterung vermehrt werden.

Die Kartoffelfütterung ist hier beschränkt, theils weil dieselben vortheilhafter zum Branntwein zu benutzen sind, theils weil die beschriebene Fütterung vortheilhafter auf die Zartheit und Sanftheit der Wolle einwirkend befunden wurde.

Die gedämpften Kartoffeln verdienen als Schaffutter gewiss den Vorzug vor rohen Kartoffeln; wo es jedoch an Vorrichtungen zum Dämpfen fehlt, können die letztern auch ohne allen Nachtheil gegeben werden. Eine grössere Gabe als 1 Pf. per Kopf möchte bei Zuchtschafen nie anzurathen sein, da eine zu weiche Fütterung auf den Organismus des Schafes höchst nachtheilig einwirkt.

Die Trebern werden stets frisch, und nie über 2 Tage alt gegeben. Die stehenbleibenden kommen in flache Geschirre, werden mit etwas Viehsalz bestreut und mehrmal umgestochen. Eine grössere Portion als 1 Pf. auf 1 Schaf ist gleichfalls nicht anzurathen. Die angenommene

Nahrungskraft der Trebern, nemlich 2 Pf. = 1 Pf. Heu, bewährte sich als richtig bei vielfach im Grossen angestellten relativen Versuchen. Oelkuchen-Tränke werden nur dann den Mutterschafen gereicht, wenn sie durch irgend eine Ursache etwas zurückgekommen sind, und nicht gut in der Milch stehen.

Die Behütung der Wintersaat geschieht nur bei trockenem Froste und bei einem üppigen Stande der Saat, und auch dann nur mit Vorsicht. Es wird diese Weide mehr als Futterabwechselung für die Schafe angesehen, und daher bloss täglich einige Stunden lang benutzt.

§. 29.

Von der Zeit an, wo die Schafe im Frühjahre Nahrung auf der Weide finden, wird die Winterfütterung beschränkt. Anfänglich fällt das Mittagfutter weg, und sodann verringert sich das Heu- und Strohfutter nach dem Verhältniss der Weidezunahme.

Da die Weide in St. Veit selten für die ganze Heerde hinreicht, so muss den Mutterschafen und den Lämmern fast den ganzen Sommer hindurch ein grösseres oder kleineres Beifutter im Stalle gereicht werden, welches nach Umständen in Heu, Stroh oder grüngemähtem Gemenge besteht. *)

Bei Regenwetter und Nässe der Weidegründe bleiben die Schafe im Stalle und bekommen eine ganze Ration.

*) GrünenKlee giebt man den Schafen jedoch niemals, sondern man zieht es vor, denselben zu Heu zu machen.

Ebenfalls werden die Schafe bei der grossen Sommerhitze von 10 bis 3 oder 4 Uhr nicht ausgetrieben. Besonders aber wird darauf Obacht genommen, dass die Lämmer den heissen Sonnenstrahlen nicht ausgesetzt werden, und in den Sommertagen Vormittags und Nachmittags nur 1 — 2 Stunden auf eine naheliegende Weide kommen. *)

§. 30.

Krankheiten der Schafe kommen in hiesiger Schäferei wenige vor. Die verderbliche Traber- und Drehkrankheit und die Lämmerlähme sind fast ganz unbekannt geworden. **) Dreher gab es jährlich nur 6 — 10 Stück. Ebenfalls zeigten sich Lungen- und andere Krankheiten nur sehr selten und nur bei einzelnen Individuen.

Selbst von der Klauenseuche, welche im Jahre 1838 sehr stark grassirte, und mitunter einen bösartigen Charakter angenommen hatte, blieb die hiesige Heerde

*) Auf eine hinreichende Ernährung der Schafe im Sommer, auf die Vermeidung des Austreibens bei zu grosser Hitze und Nässe, und auf ein oft nothwendiges Beifutter im Stalle wird gewöhnlich zu wenig Rücksicht genommen, und gerade dadurch der Keim zu verderblichen Krankheiten und zu Verkümmern in einer Heerde gelegt. Im gelindesten Falle wirkt eine spärliche Sommer-nahrung nachtheilig auf die Gleichheit und Kraft der Wolle ein.

**) Es kann nach mannigfachen Erfahrungen nicht genug empfohlen werden, alle Schafe, welche die geringsten Symptome der Dreh- und Traberkrankheit (die sich in einigen bekannten grossen Schäfereien Bayerns einbürgerte) zeigen, sofort schlachten zu lassen. Nur hierdurch, in Vereinigung mit guter Nahrung und Auswahl kräftiger, nicht zu junger Zuchtthiere, wird diese Krankheit radical auszurotten sein.

verschont. Als Präservativ-Mittel diene eine etwas vermehrte gute Fütterung, eine stets reinliche Streu, und ein mehrmaliges Reinigen und Beschneiden der Klauen und Bestreichen derselben mit Terpentinöl.

Bei einem kräftigen Kleewuchs geschieht es zuweilen, dass die Schafe, trotz der grössten Aufmerksamkeit beim Hüten, von der Trommelsucht befallen werden (auflaufen).

Das Eintreiben in den Stall und das Aufzäumen zeigte sich in den meisten Fällen zur Entfernung des Uebels hinreichend. Bei solchen Thieren, wo dieses einfachste Mittel nicht hinreicht, wendet man einen Einguss von $\frac{1}{2}$ Loth rothem Steinöl mit 2 Loth Branntwein vermischt an, welcher Einguss nach Umständen wiederholt wird. Nur wenn dieses Mittel, und Klistiere von Kamillenblumen und Pappelblättern mit etwas Leinöl vermischt, ohne Wirkung bleiben, nimmt man zum Trokar seine Zuflucht, was jedoch seit 6 Jahren nur bei 2 Schafen nöthig war. *)

Gegen die manchmal vorkommende Augenkrankheit (Augenentzündung), und wenn sich ein sogenanntes weisses Fell über den Augapfel zieht, leistete das öftere Einblasen von folgendem Pulver mittelst eines Federkiels eine vorzügliche Hülfe:

Zu Pulver gebrannter Maulwurf. (Pulv. Talp. ust.)

*) Die Anwendung von Kalk oder von Salmiakgeist (ammonia caustica) bewährte sich bei vielfachen damit angestellten Versuchen weit weniger wirksam, als oben angegebenes Mittel. Die Ursache davon liegt wohl darin, dass den entwickelten Gasarten nur wenig kohlensaures Gas, welches letztere nur vom Kalk und Ammoniak absorbiert wird, beigemischt war.

zu Pulver gebrannte Benediktenwurzel.
(Rad. bened.)
von jedem 1 Loth.

Gegen geschwollene Euter und Nabel leistete eine
Salbe von

Lorbeeröl (ol. laur.)
und Altheisalbe (ung. alth.)
die besten Dienste.*)

§. 31.

Die Wäsche wird in der Rott vorgenommen, welche
in Folge des weichen Wassers eine schöne, weisse Wäsche
liefert. Die Schafe werden am 1. Tage einmal eingeweicht
und einmal gewaschen, am 2. Tage wird einmal, und wenn
die Wolle nicht schön genug erscheint, auch wohl zweimal
rein gewaschen.**)

*) Zu vieles Curiren bei einzelnen Krankheits-Symptome zei-
genden Schafen, besonders bei Drehern, und solchen, bei denen es
an der Lunge zu fehlen scheint, oder bei welchen der Sitz der Krank-
heit nicht zu erkennen, ist wohl nie anzurathen. Ein sofortiges
Abschlachten solcher Thiere und Benutzung des Fleisches und des
Fliesses wird sich in den meisten Fällen am vortheilhaftesten zeigen.

**) Die verschiedenen künstlichen und complicirten Wasch-
methoden, zumal mit warmem Wasser, möchten — besonders dort,
wo man ein gutes Fluss-oder Teichwasser hat — wohl keine empfeh-
lende Anwendung finden. Auch dürfte eine in die Fabrikwäsche
übergehende Schaf-Wäsche dem Schafzüchter niemals anzurathen
sein; also auch das seit einiger Zeit angepriesene Wollwaschmittel,
dessen Hauptbestandtheil die Seifenwurzel, radix saponaria, ist,
keine besondere Berücksichtigung verdienen.

der Kopf des Schafes oberhalb dem Wasser bleibt, so schadet das oftmalige Waschen beim warmen Wetter durchaus nicht.

Nach 3 — 4 Tagen, wenn die Wolle vollkommen trocken ist, beginnt die Schur. Man zog vor, diese Arbeit im Tagelohne verrichten zu lassen, indem dieselbe dabei ordentlicher und sauberer von statten geht. Es scheren gewöhnlich 40 Personen, (zu 24 kr. Lohn nebst Nachbier und Brod) die in einem Tage 450 — 480 Schafe abfertigen. Die Schur eines Schafes berechnet sich auf c^a $2\frac{1}{2}$ kr.

Die Wolle wird zu 4 Fliessen, nach Entfernung aller Unreinlichkeiten und der anhängenden schlechten Fuss- und Bauchwolle, in Bunde gelegt und leicht zusammengeschnürt.

Die Versendung geschieht nach Leipzig an das Handlungshaus des Gutsherrn und von diesem wurde seit 1830 die Bundwolle nach England und den Niederlanden zu 280 — 350 fl. rhein. in Leipzig der Centner verkauft.

Als Durchschnittsertrag ergibt sich in den letzten Jahren auf

1 Schaf $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{3}{8}$ Pf. sehr rein gewaschene
Bundwolle und Stücken.

Es liefert nemlich

1 Widder $2\frac{3}{4}$ — $3\frac{1}{4}$ Pf.

1 Mutterschaf 2 — $2\frac{1}{4}$ „

1 Jährling $1\frac{3}{4}$ — 2 „

1 geltes Schaf $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ „

1 Hammel $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ „

§. 32.

Das Schäferpersonal besteht aus

1 Oberknecht, oder Schäfer,

1 Hammelknecht,

1 zweiten Knecht,

1 dritten Knecht.

Zum Heckselschneiden wird im Winter 1 Tagwerker (zu Zeiten auch ein zweiter) zugegeben; auch ist manchmal im Sommer zum Hüten einzelner Abtheilungen, z. B. der Märzschafe, eine Beihülfe nothwendig.

Die Schäfer erhalten die gewöhnliche Kost von der Oekonomie und folgende Löhnung:

Der Oberknecht 70 — 77 fl. nebst 2 kr. von jedem $\frac{1}{2}$ jährigen Lamme, 4 kr. von jedem verkauften Mutterschafe und 8 kr. von jedem verkauften Widder; der 2. Knecht 44 — 55 fl. nebst der Hälfte der obigen Nebenaccidenz; der Hammelknecht 60 — 66 fl. nebst 4 kr. von jedem verkauften Hammel; der 3. Knecht 30 — 44 fl.

b) Hornvieh.

Melkvieh.

§. 33.

Im Jahre 1830 liess Herr Baron von Speckl-Sternburg durch Sachverständige einen schönen Stamm von 20 Stück

Hornvieh, roth und weiss gescheckt, im Canton Bern ankaufen. Diese Race wurde durchaus rein erhalten.

§. 34.

Da, wie bereits bemerkt wurde, die Haupttendenz der Wirthschaft auf die Schafzucht gerichtet ist, und da bei den hier bestehenden Localverhältnissen die Käsebereitung sich nicht rentirt, und ein Milchverkauf im Grossen nicht stattfinden kann, so beschränkt sich der Melkviehstand, mit Zurechnung des Jungviehs und der Sprungochsen, auf 30 — 35 Stück.

Auf eine erwachsene Kuh werden 20 Pf. auf Heu reducirtes Futter gerechnet. Im Sommer besteht die Fütterung in geschnittenem grünem Klee oder Gemenge mit etwas Strohhecksel vermengt.

Die Kälberkühe und die jüngern Thiere erhalten hierzu etwas Getreidebruch und Heu.

Im Herbst werden, statt des Klees, Krautblätter, Runkelrüben und dgl. gegeben.

Später im Winter besteht die Nahrung in Strohhecksel mit ca $\frac{1}{5}$ Tennenabfall und Heublumen gemengt, welches mit heisser Branntweintränke gebrüht wird. Hierzu kommen Kartoffeln, Rüben oder Trebern. Die Kälberkühe erhalten dazu Getreidebruch und Heu.

Alle 8 Tage bekommt das gesammte Hornvieh etwas Viehsalz.

Den Kälbern wird bis zum 6. — 9. Monat Heu, Getreidebruch und feiner Hecksel gegeben.

Die Kälber werden bald nach der Geburt von den Müttern entfernt, und blos 3 — 4 mal täglich zum Saugen

gelassen. Bei der Geburt bestreut man die Kälber mit etwas Salz, welches bei den Müttern die Begierde zum Lecken vermehrt.

Nach 6 — 7 Wochen, wo sich die Zuchtkälber schon an Mehltrank und zartes Heu gewöhnt haben, sondert man sie ganz ab. Sie erhalten alsdann gar keine Milch mehr, sondern Hafer, Mehltränke, (aber ja keinen Roggenmehltrank!) und reines Wasser. Hierdurch wird der Durchfall der Kälber, welcher meistens wohl durch die Säuerung der Milch im Magen entsteht, mehr vermieden, und sie zeigen dabei ein besseres Gedeihen.

Die Kühe geben anfangs 14 — 16 Mass Milch, und im Durchschnitte berechnet sich der jährliche Milchertrag einer Kuh auf 2160 Mass oder 6 Mass per Tag. 15 — 16 kleine Mass Milch liefern 1 Pf. Butter.

Die Milch wird grösstentheils nach Neumarkt zu 2 Kreuzer die Mass verkauft.

Nur die schönsten Kälber werden zur Zucht aufgestellt; die übrigen, so wie die überzähligen Kühe und Stiere kommen zum Verkauf.

Die Wartung und Fütterung dieses Viehes geschieht durch 2 Mägde, die dabei aber noch mehr Nebenarbeiten zu versehen haben. Das Vieh muss täglich ganz rein geputzt und gewaschen, und der Stall zweimal ausgemistet, und einmal ausgewaschen werden.

Während des Ausmistens kommen die Thiere auf den grossen, dazu eingerichteten und eingezäunten Misthof, wodurch ihnen eine wohlthätige Bewegung in freier Luft verschafft wird.

Arbeitsochsen.

§. 35.

Die Arbeitsochsen werden in der hiesigen Gegend von der grössern Landrace angekauft. Dieselben sind von mittlerem aber ziemlich kräftigem Körperbau, dabei ausdauernd und rasch in der Arbeit. Weder im Winter noch im Sommer werden ihnen viele Rasttage zu Theil, weshalb auch der Hufeisen-Beschlag eingeführt ist.

Gewöhnlich geschieht der Ankauf von 5jährigen Ochsen, welche man 2—3 Jahre zur Arbeit benutzt, und alsdann wieder zur Mastung verkauft, oder auch selbst dazu aufstellt.

Die Ochsen kommen nicht im Wechsel in Anspann, sondern sie müssen von 6—11 und von 1—6 Uhr arbeiten. Das Pflügen und Eggen geschieht 2 spännig, und nur das schwere Fuhrwerk 4 spännig.

Das ganze Jahr hindurch findet eine trockne und möglichst gleichmässige Fütterung statt, und es ist dieselbe in folgender Art eingeführt, wobei das Vieh stets bei Kräften blieb:

Für 14 Stück.

Auf Heu reducirt täglich:

Vom Oktober bis May:

Hecksel von $\frac{3}{4}$ Stroh und $\frac{1}{4}$ Heublumen,
 Tennenabfall oder geringem Kleeheu,
 200 Pf. täglich = 100 Pf. Heu *) . 100 Pf.

Trebern wöchentlich 1 Sud = 6 Ctr.

Heu (vide §. 39) 85 „

Trank wöchentlich 2 Brände = 4 Ctr.

Heu (vide §. 43) 55 „

Getreidebruch von Gemenge und
 geringem Getreide wöchentlich 4

Metzen oder 140 Pf. = 280 Pf. Heu 40 „

Kommt auf 1 Stück 20 Pf. In Summa 280 Pf.

Auf Heu reducirt täglich:

Vom Juni bis September:

Hecksel w. o. 200 Pf. täglich . . 100 Pf.

Getreidebruch von Gemenge und
 geringem Getreide wöchentlich 10
 Metzen oder 350 Pf. = 700 Pf. Heu 100 „

Malzkeime wöchentlich 12 Metzen

oder 180 Pf. = 270 Pf. Heu . 40 „

Heu oder andere Surrogate, als aufge-
 hobene Trebern und u. dgl. . . . 40 „

Kommt auf 1 Stück 20 Pf. In Summa 280 Pf.

*) 200 Pf. Hecksel bestehen aus

Heu 50 Pf.

Stroh 150 = . 50 „

100 Pf. auf Heu reducirt.

Bei einem stärkern Betriebe der Brauerei kann in der Folge die Fütterung mit Getreidebruch verringert, und dagegen die Treberfütterung vermehrt werden. Auch wird bei noch vermehrter Heuproduction ein Theil des Getreides durch eine grössere Gabe von Heu ersetzt werden.

Bei der hiesigen angestregten Arbeit (auch das Pflügen und Eggen ist bei der hügeligen Lage der Aecker sehr anstrengend) fand man die Fütterung von Getreide und Trebern weit angemessener, als die von Kartoffeln.

Die Wartung und Fütterung besorgen 3 Knechte, welche täglich gehörig putzen und waschen und das Vieh ganz rein erhalten müssen. Sowohl die Ochsenknechte als auch die Viehmägde bekommen zu diesem Behufe gute Striegeln und Kardätschen geliefert.

c) Zugpferde.

§. 36.

Es werden 12—14 Oekonomie-Pferde von mittlerem Schlage gehalten. 2 Viergespanne müssen etwas stark und kräftig sein, indem damit im Winter viele schwere Reise- und andere Fuhren zu verrichten sind, namentlich mit Getreide, Branntwein, Gerste und Holz.

Die Fütterung bleibt sich im Sommer und Winter ganz gleich und auf 4 Pferde besteht dieselbe in Folgendem:

Auf Heu reducirt täglich:

Hafer, von der besten Qualität oder
mit Beimischung von etwas Korn, 1
Scheffel = 190 Pf., welche sehr wohl
= 420 Pf. Heu anzunehmen sind . 60 Pf.

Hecksel, von $\frac{3}{4}$ Stroh, $\frac{1}{4}$ Heu, täglich
24 Pf. = 12 Pf. Heu*) 12 „

Heu, täglich 3 Bund = 48 Pf. 48 „

In Summa 120 Pf.

Auf 1 Pferd kommen also 30 Pf.

Auf Reisen erhalten die Pferde eine doppelte Ration
Hafer.

Bei je 4 Pferden ist ein Knecht aufgestellt. Früh und
Mittags muss geputzt, und Mähne, Schweif, Fesselgelenke
u. s. w. durch Kämmen, Bürsten und Waschen gut gerei-
niget, gleichfalls müssen auch die Augen oft mit frischem
Wasser, besonders im Sommer, ausgewaschen werden.
Die Hufe lässt man alle 8 Tage mit einer Salbe von
Schweinefett, Unschlitt, Leinöl und Fischthran mit einer ge-
ringen Beimischung von Terpentinöl einschmieren. Wö-
chentlich wird einmal etwas Salz in die Barren gestreut.

Zeigt sich bei den Pferden die Druse, so erhalten sie
sogleich von dem gewöhnlichen Drusenpulver, dabei

*) Nämlich Heu 6 Pf. = 6 Pf.

Stroh 18 „ = 6 „

12 Pf. auf Heu reducirt.

Tränke von Weizenkleien, und statt des Heues Haferstroh. Werden sie dabei geschont und warm gehalten, so vergeht diese Krankheit bald.

Bei dem zuweilen vorgekommenen Verhalten des Urins leistete das Herumführen im Schafstalle und ein — zuweilen zu wiederholender — Einguss von $\frac{1}{4}$ Pf. Petersiliensamen-Abkochung immer gute Dienste. Es werden dabei Klystiere von Kamillen- und Pappelblätter-Aufgüssen, mit etwas Leinöl und Kampfer vermischt, gegeben.

Gegen periodische und gewöhnliche Koliken muss man das von Rohlwes in seinem 5. Hefte des Rathgebers empfohlene Mittel, als sehr wirksam befunden, in Erwähnung bringen. Es besteht dasselbe in folgendem:

Virginische Schlangenzwurzel: 1 Loth

(Rad. serpent. virgin.)

Kümmelsamen (Sem. carvi.)

$\frac{1}{2}$

„

Thebaisches Opium (opii thebaic.) $\frac{1}{2}$ Quentchen.

Kampfer in Pulver (camphorae)

$\frac{1}{2}$

„

Alles in Pulver und zusammen gemischt.

Dieses Pulver schüttet man in $\frac{1}{2}$ Mass etwas erwärmtes Bier, und giebt es auf ein Mal ein. — Lässt das Uebel nicht nach, so muss die Gabe nach 2 Stunden wiederholt werden.

Es ist gut, hiermit Klystiere, wie beim Verhalten des Urins, zu verbinden. —

IV. Capitel.

Technische Gewerbe.

a) **Brauerei; sowohl die hiesige, als jene auf dem Rittergute Lützschena bei Leipzig.**

§. 37.

Der Betrieb der hiesigen Brauerei vermehrte sich seit der Uebernahme des Guts um das Dreifache, indem früher blos für den Verschleiss der Schenke gebraut wurde.

Es werden gegenwärtig c^a 60 Sude Sommerbier à 6 baiersche oder 12 Dresdner Schffl. und c^a 30 Sude Winterbier à 5 baiersche oder 10 Dresdner Schffl. trockenes Malz gemacht, so dass der Malzbedarf c^a 550 baiersche oder 1100 Dresdner Schffl. beträgt.

Der, nahe am Hofe liegende Sommerkeller wurde durch Minirung eines neuen Kellers zu 1200 Eimer vergrößert. Die Keller befinden sich mit den Gewölben 45 bis 50 Fuss unter der Erde, und es waren wegen dieser grossen Tiefe auch keine Kellergebäude nothwendig. Die Temperatur steigt im Sommer nicht über $5\frac{1}{2}^{\circ}$ R.

Dem praktischen Betriebe der Brauerei steht ein Braumeister vor, dem im Winter 3 Brauknechte, im Sommer 1 Brauknecht zugegeben sind. Zum Maischen und zu sonstigen, mehre Menschenhände erfordernde Arbeiten werden Gehülfen gestellt.

In die Brauerei wird keine Kost abgegeben. Der Braumeister erhält monatlich 22 fl. Lohn nebst 3 Eimern Bier Deputat in Geld bezahlt. Der 1. Brauknecht erhält 13 — 15 fl. Lohn nebst 2 Eimern Bier Deputat, ebenfalls in Geld bezahlt. Die Nebenaccidenzien sind untersagt.

Bei Vergrößerung des Braubetriebes wird der Lohn verhältnissmässig vermehrt werden.

Das Sudwerk selbst und die Manipulationen des Betriebes geschehen nach den allgemein bekannten Regeln und den Normen der Verordnung über den Biersatz von 1811, daher eine Beschreibung derselben hier ganz überflüssig ist.

Das St. Veiter Bier erfreut sich in der ganzen Gegend eines vortheilhaften Rufs, und es wird dasselbe noch stets mit dem Titel „Klosterbier“ beehrt.

§. 38.

Die Rechnungsführung, die Besorgung der Einkäufe und die Controlle, dann der Mitverschluss der Keller u. s. w. ist dem Oekonomieinspektor übertragen.

Da nur von einem guten Material und durch eine richtige und fleissige Behandlung ein gutes und kräftiges Bier gewonnen werden kann, so sieht man sowohl auf ein geschicktes Braupersonal, als auch auf die Anschaffung der besten Gerste und des vorzüglichsten Hopfens. Erstere wird meistens vom untern Rottthal geholt und der Hopfen zum Sommerbier theils von Saaz direkt bezogen, theils von der eigenen hier gebauten Saazer- und Spalterart genommen. Da viele Branntweinfuhren nach Passau und der

Umgegend zu machen sind, so wird auf dem Rückwege Gerste geladen, wodurch sich die Transportkosten von beiden Gegenständen verringern.

§. 39.

Alle Brauabfälle, als Glattwasser, Geläger und Hefe (Zeug) kommen in die Brennerei und die Trebern in die Oekonomie.

Das Nahrungsverhältniss der Trebern zum Heu (welches sehr verschieden berechnet wird), glaubt man wie 2 zu 1 annehmen zu dürfen.

1 Sud von 6 Scheffel Malz liefert c^a 1200 Pf. Trebern in etwas trockenem Zustande, welche an Nahrungsfähigkeit also 600 Pf. Heu darstellen.

Uebereinstimmend mit dieser Annahme ist folgende Berechnung:

1 Sud von 6 Scheffel Malz zu c^a 250 Pf. = 1500 Pf.

hievon bleibt $\frac{1}{5}$ Nahrung in den Trebern zurück = 300 Pf.

Rechnet man 1 Pf. Körner = 2 Pf. Heu, so geben diese 300 Pf. gleichfalls 600 Pf. Heu als Nahrungsverhältniss.

Bei dem Glattwasser und Geläger kann man annehmen, dass aus 1 Eimer $1\frac{1}{2}$ Mass Branntwein zu 26° Baumé producirt wird. (vide §. 41.)

§. 40.

Bei dieser Gelegenheit kann man nicht umhin, eine, auf vieljährige, ins kleinste Detail gehende genaue Rechnungsführung und eine auf strenge Controlle gestützte Bemerkung auszusprechen: die nämlich, dass diejenigen

Brauereibesitzer, welche ein gehaltreiches und gutes Bier liefern, zufrieden sein können, wenn sie — alle und jede Nebennutzung eingerechnet — die auf der Brauerei und den Vorräthen ruhenden grossen Capitalien zu 5 — 6 $\frac{0}{0}$ verzinst erhalten, und ihnen dabei eine spärliche sogenannte „Mannsnahrung“ zu Theil wird.

Dieser Ertrag steht mit dem bedeutenden und grossen Risiko gewiss in keinem Verhältnisse!

Die ungeheuren Vortheile beim Brauereibetriebe im Allgemeinen, von denen Ignoranten im Brauwesen vielfältig schreiben und posaunen, sind reine fictive Hirn-ge-spinnste, und es finden dieselben nur zum Theil Anwendung auf jene Brauereien, die ein gehaltarmes und schlechtes Getränk fabriciren.

Ein solches schlechtes Fabrikat verhält sich oft zu einem guten, normalmässig erzeugten Biere, wie saurer Wein zum guten Johannisberger!

Eine gegründete Klage über einen zu hohen Bierpreis kann daher sehr wohl ein solches Getränk treffen, nicht aber kann sie Anwendung finden auf ein gehaltreiches und gutes Bier.

Die Preisbestimmungen des Gesetzes von 1811 für die Regulirung des Biersatzes beruhen auf sehr richtigen, und äusserst gründlichen Berechnungen; und es wurde auch den Brauereibesitzern dabei eine dem Risiko entsprechende Rente zugesichert.

Diese letztere ist aber bei den gegenwärtigen Verhältnissen sehr geschmälert; zum Theil durch die ausserordentlich erhöhten Holz - Fass - und Geschirrpriese, die erhöhten Löhnungen und theuren Unterhaltungskosten; zum Theil, und vorzüglich aber durch die allgemein zur

Norm gewordene Abgabe des Bieres unterm Ganterpreis an die Wirthe, zu welcher der Brauer gezwungen ist. *)

Die kleinern Brauer, welche keine Wirthe haben, geniessen den grössern Verdienst, beim eigenen Verschleiss, mehr als Wirthe, denn als Brauer. Ebenfalls ist dieses bei den grössern Brauereien in Beziehung auf das Bier der Fall, welches sie selbst ausschenken.

Beschreibung der Bierbrauerei und Malzbereitung auf dem Rittergute Lütz- skena bei Leipzig, mit den seit 1836 gemach- ten Erfahrungen.

Einrichtung

des Brauhauses;
des Sudhauses;
der Malztenne;
der Darre;
der Kühle;
des Gährkellers;
des Schenkellers;
des Sommerkellers;
des Böttchereigebäudes;
des Fass- Getreide- Malz- und Hopfenhauses;

*) Man darf wohl sagen gezwungen, denn die Abgabe zu 2 pf. unterm Ganterpreis an die Wirthe, die sich ihr Bier selbst fahren, besteht (so viel man weiss) im ganzen Königreiche; und ein Brauer, der diesen Nachlass nicht gewähren wollte, würde keinen Wirth bekommen.

Analyse des Wassers; Verfahren beim Brauen selbst.

Ein und eine halbe Stunde von Leipzig an der Leipzig-Magdeburger Chaussée, und an der, beide Städte verbindenden Eisenbahn, liegt das Rittergut Lützschena.

Der jetzige Besitzer, Herr Ritter Max v. Speck Freiherr von Sternburg, kaufte es im Jahre 1822, baute fast Alles neu, und verschönerte es mit den reizendsten Anlagen, verband aber auch zugleich das Nützliche mit dem Schönen und Zweckmässigen, worunter die Anlegung einer bayerischen Bierbrauerei den ersten Platz einnimmt.

Die Einrichtung dieser Brauerei zu beschreiben, und anzugeben, wie in derselben ein haltbares, kräftiges und schmackhaftes Bier erzeugt wird, ist in den nachstehenden Zeilen angedeutet.

Sie wurde im Jahre 1835 nach einer Zeichnung, in welcher das Beste und Zweckmässigste aus 14 in München und der Umgegend bestehenden Brauereien vereinigt wurde, gebaut.

A. Das Brauhaus selbst ist 105 Ellen lang, und 20 Ellen tief, und sind darin folgende Räume:

1.) Das Sudhaus. Durch ein Portal tritt man sogleich in das Sudhaus, welches ein von 4 Säulen getragenes Kreuzgewölbe von 25 Ellen Länge und 23 Ellen Breite ist.

Es befinden sich darin:

a) Die Braupfanne, welche 5 Ellen 3 Zoll lang, $3\frac{3}{4}$ Elle breit und 2 Ellen tief ist, und 104 Eimer enthält. Sie hat einen kupfernen Deckel und ist ausserhalb ganz mit Kupfer beschlagen.

b) Eine kleine Wasserpfanne von 25 Eimer Inhalt. Diese wird vermittelst eines Rohres in der Feuerung der

grossen Braupfanne durch dasselbe Feuer mit geheizt, und darin immerwährend zu jedem beliebigen Gebrauch warmes oder heisses Wasser unterhalten.

c) Ein grosser Maischbottich von 181 Eimer Inhalt, mit einem kupfernen Stell- oder Seigerboden, und 3 grossen messingenen Hähnen unter demselben, zum Ablassen der Würze in den, unter demselben in der Erde stehenden

d) Grand von Kupfer, welcher 18 Eimer enthält, und aus welchem mittelst Schöpfen die Würze in die Braupfanne geschöpft wird.

e) Ein Wasserreservoir von Sandsteinen zusammengefügt, $4\frac{1}{2}$ Elle lang, $2\frac{2}{3}$ Elle breit und $1\frac{1}{3}$ Elle tief mit $48\frac{1}{2}$ Eimer Inhalt. Aus diesem Reservoir gehen bleierne Rohre nach den beiden Pfannen, um rasch, bald hierhin oder dorthin das nöthige Wasser hinzuleiten. Aus diesem Sudhause führt eine Thür in die 4 Ellen tiefer gelegene

2.) Malztenne, welche 37 Ellen lang, 17 Ellen breit und 5 Ellen hoch ist. Es ist ein Kreuzgewölbe von 3 Pfeilern getragen, und mit hart gebrannten Quadern gepflastert. Es ist in demselben eine sich immer gleich bleibende Temperatur von 14 Graden nach Reaumur. In demselben Raum befinden sich noch die beiden Quellstöcke, oder Weichen. Einer von Sandstein, der andere von eichenen Pfosten zusammengefügt; in jedem können 50 Scheffel Gerste auf einmal geweicht werden. Unmittelbar über dieser Malztenne befindet sich:

3.) Die obere Malztenne, welche ebenfalls mit gebrannten Quadratsteinen gepflastert ist. Dieser Platz ist nicht ganz so gross, als der untere, weil hier zugleich die Wohnung des Brauers und die Schlafkammer der Burschen eingebaut ist. Ueber dieser Malztenne, in der zweiten Etage des Brauhauses befindet sich:

4.) Der Schwelkboden, und über der Brauer Wohnung

5.) Die Hopfenkammer, welche mit Papier ausgeschlagen ist, damit die Feuchtigkeit von aussen durch die Wände nicht eindringe. Hier können auf Gerüsten mindestens 60 Ctr. Hopfen lagern. An dem Schwelkboden, unmittelbar über dem Sudhause, befindet sich:

6.) Die Darre. Sie ist auf englische Art eingerichtet, 25 Ellen lang, $7\frac{1}{2}$ Ellen breit und $7\frac{1}{2}$ Ellen hoch, und mit starken, sehr dicht durchlöcherten Blechtafeln horizontal belegt. Es können mit einem Male 14 Scheffel gut gedarrt werden. Sie wird vom Sudhause aus gefeuert, und zugleich die Hitze von der Braupfanne mit benutzt. Drei Canäle schlängeln sich unter der Darre entlang, und kalte Luftzüge drängen die Hitze nach oben hinauf.

Dicht daneben befindet sich:

7.) der Boden zum Reinigen des Malzes und

8.) der Ansprengeboden.

Im Dache des Brauhauses, in der ganzen Länge desselben, befinden sich:

9.) 2 Böden über einander, welche zum Aufschütten der Gersten- und Malzvorräthe dienen, von welchen gegen 10,000 Scheffel bequem lagern können. Verfügt man sich wieder herunter in das Sudhaus, so kommt man zwischen Bottich und Pfanne hindurch

10.) auf den Kühlraum. Hier stehen 2 grosse Kühlschiffe zum Abkühlen der Bierwürze, und ein kleineres zum Abkühlen des Nachbieres.

Jedes von den grössern ist 27 Ellen lang, $7\frac{1}{2}$ Ellen breit und 10 Zoll tief, und enthält 228 Eimer. Das kleinere ist 6 Ellen lang, 4 Ellen breit und 11 Zoll tief. Unter diesem Kühlraum befindet sich:

11.) der Gährkeller mit 22 Gährbottichen, welche zusammen 1136 Eimer fassen. Hier herrscht immer die grösste Reinlichkeit, und eine Temperatur von 8—10 Graden. Nie darf hier ein fremdartiger Gegenstand aufbewahrt werden.

Durch einen unterirdischen Gang gelangt man aus dem Gährkeller

12.) in den Schenkkeller oder Winterbierkeller, in welchem mindestens 400 Eimer Bier lagern können. Er kann, wenn es nöthig wird, geheizt werden.

Ueber diesem Keller stehet:

13.) das Böttchereigebäude mit Werkstätten und Räumen zum Aufbewahren für Fassdauben, Reifen, Eisen u. s. w., so wie die Pechkammer und das Schlafbehältniss für die Böttchergesellen.

In gleicher Fronte mit dem Letztern stehet:

14.) das Fasshaus mit dem Pichschuppen und der Wohnung für den Rechnungsführer.

B. Der Eingang zum Sommerlagerkeller ist im Brauhause dem Portale gegenüber. Durch 20 Stufen gelangt man in einen, $31\frac{1}{2}$ Ellen langen, 11 Ellen oder 22 Schuh breiten, und 8 Ellen hohen Keller mit Tonnengewölbe, in welchem von beiden Seiten auf grossen Lägern Fässer mit 1500 Eimer Bier lagern können. Am Ende theilt sich dieser Keller rechts und links in zwei Abtheilungen, wovon die rechte 40 Ellen lang, und die linke 45 Ellen lang, jede aber von derselben Breite und Höhe ist, als der Vorderkeller. In jedem dieser Keller können 1800 Eimer Bier lagern, und zwar so, dass kleinere Lagerfässer von 25 auch 30 Eimer Inhalt auf die grossen aufgesattelt, der Raum oder Gang in der Mitte aber durch sogenannte Schussfässer ausgefüllt wird. Ein zweiter grosser Bergkeller, ausserhalb der

Brauerei, in einer Tiefe von 50 Schuh enthält, wegen seiner niedrigen Temperatur, die Lagerbiere, welche im Winter gebraut, aber erst im October und November versendet werden.

Der Vorderkeller wird im Monate Mai angenommen.

Die linke Abtheilung wird in der Mitte des Monates Juni genommen, und die Abtheilung rechts in den Monaten September, October und November verschroten. Die Keller haben über dem Gewölbe eine 8 Ellen starke Lehmdecke, worauf im Jahre 1838 ein Gebäude mit Böden für Getreide und zum Trocknen des Hopfens gebaut wurde, hauptsächlich aber um das Durchgehen von Nässe in den Keller zu verhüten, welcher Zweck auch vollkommen erreicht worden ist. Nach der Grösse der Brauerei-Einrichtung können während des Winters über 20,000 Eimer Bier gebraut werden.

Die Feuerung zur Braupfanne und zur Darre ist sowohl auf Holz als auch auf Torf oder Braunkohle eingerichtet.

Ehe zum eigentlichen hier üblichen Brauverfahren übergegangen wird, sind noch die Hauptgegenstände, um ein gutes haltbares Lagerbier zu brauen, durchzugehen und wenigstens oberflächlich zu erwähnen. Diese sind:

Das Wasser,

Die Gerste und das Malz,

Der Hopfen.

Nach der Analyse, die von dem dazu verwendeten Brunnenwasser gemacht wurde, gehört dieses, mit dem im Schlosse Pleissenburg in Leipzig, zum besten, und entspricht allen Anforderungen zu einem guten Brauwasser. Es enthält mehr schwefelsauren Gyps, aber weniger salzsaures Natron (Chlor Natron), dagegen aber ist keine Spur von freier Kohlensäure oder kohlensauern Erden vorhanden.

1. Kohlensäure keine.
2. Schwefelsäure bedeutend.
3. Salzsäure . mässig.
4. Eisengehalt . keiner.
5. Magnesia . kaum eine Spur.
6. Erden . . keine.
7. beim Kochen keine Veränderung.

Es enthält keinen rohen Kalk durch Kohlensäure aufgelöst, sonst müsste es durch starkes Abkochen in weiches Wasser verwandelt werden. Wäre es sehr gypshaltig, so könnte man es durch Potaschen-Auflösung oder Holzaschenlauge verbessern oder weich machen.

Es wird nur Gerste von vorzüglicher Qualität und zwar von der zweizeiligen Art gekauft: denn beim Verbrauch von gesunder, schöner, 140 — 146 Pf. schwerer Waare ist immer mehr Vorthail, als bei geringerer, obwohl wohlfeilerer. Auf einen bedeutenden Malzvorrath für das nächste Sudjahr wird besonders gehalten.

Der Hopfen wird in Lützschena selbst erbaut, und was ja noch mehr gebraucht wird, wird vom Gute des Herrn Baron, St. Veit in Bayern, verschrieben.

Bemerkung.

Um dem Vaterlande einen neuen Erwerbzweig mehr zu verschaffen, ihm bedeutende Summen für böhmischen Hopfen zu erhalten und unsere Brauereien mehr empor zu bringen, begründete Herr Baron von Sternburg schon vor 4 Jahren in Lützschena eine Hopfenanlage von 37500 Stangen, welche Unternehmung bisher, und besonders in den beiden letzten Jahren mit dem glücklichsten Erfolge gekrönt wurde. Das im Winter 1838 und 1839 davon gebraute Bier hatte einen milden, kräftigen

Geschmack, und hat seine Haltbarkeit bewiesen, indem manche Wirthe es bis im Januar 1840 aufbewahrten. Hiermit widerlegt sich das Vorurtheil mancher Brauer von selbst, dass nur aus böhmischem Hopfen ein gutes haltbares Lagerbier gebraut werden könne.

Das Schroten des Malzes wird durch eine dazu errichtete Mühle besorgt, an welcher im vergangenen Sommer eine Brechmaschine angebracht wurde, die das Malz jetzt im trocknen Zustande (ohne dass es zuvor angesprengt wird) mittelst zweier eisernen Walzen zerkleinert oder eigentlich zerquetscht.

Auf diese Weise wird das durch die Mühlsteine unvermeidliche Verstäuben vermieden, die Arbeit wird um das Doppelte eher fertig, und das leichte Warmwerden des genetzten Malzes in den Säcken vermieden. Diese Maschine bricht in $1\frac{3}{4}$ Stunden gut und klar 23 Scheffel Gerstenmalz.

Das Mälzen.

Zum Malze wird nur die jüngste, niemals alte Gerste genommen, die Vermengung von neuer mit alter vermieden, auch wird nicht gern Gerste, welche in frischem Dünger erbaut wurde, genommen, sondern solche, welche nach gedüngten Hackfrüchten erbaut wird.

Der Gerste im Quellstock wird soviel Wasser zugegeben, dass es 6 — 8 Zoll über die Gerste zu stehen kommt. Wenn das Wasser ruhig steht, so nimmt man das Obenaufschwimmende (Hülsen und anderes Gesäme) hinweg, was man abschaumen nennt.

An den ersten beiden Tagen erhält die Gerste täglich 2 mal frisches Wasser, am dritten nur einmal, und nach

72 — 84 Stunden, je nachdem die Temperatur des Wassers hoch oder niedrig ist, wird die geweichte Gerste herausgeworfen, und auf eine 9 Zoll hohe Scheibe gebracht. So hoch bleibt sie $2\frac{1}{2}$ — 3 Tage liegen, wird aber des Tages mindestens dreimal umgestochen, um das Gewächs ganz gleichförmig zu machen. Nach 3 Tagen wird sie bei jedemmaligem Umstechen jedesmal dünner geschaufelt.

Die Wurzelfasern dürfen nicht länger als $1\frac{1}{3}$ mal so lang als das Körnchen werden; es ist dann Zeit, dass man die Gerste auf den Schwelkboden bringe. Wenn die Wurzelfasern sich zu verschlingen anfangen, wird sie so rasch als möglich dahin gebracht, wo sie 8 — 24 Stunden abtrocknet, je nachdem die Darre fördert. Nach etwa 8 Stunden wird $\frac{1}{3}$ von der ganzen Weiche auf die Darre gebracht, und darauf 4 Zoll dick ausgebreitet, alle $\frac{3}{4}$ Stunden umgeschaufelt und nach etwa 13 — 14 Stunden, wenn sie völlig hart und trocken gedarrt, durch Hin- und Hertreten von den Keimen befreit. Ist diess geschehen, so wird sie durch eine Oeffnung auf den Boden geworfen, welcher zum Reinigen des Malzes bestimmt ist; und hierauf sogleich auf eine Reinigungs-Maschine geschüttet, damit ja die Keime von dem Malze gesondert werden. Nachdem diess geschehen, wird es in grossen Körben durch eine Winde auf den Malzboden gezogen.

Brauverfahren.

Gewöhnlich werden im ganzen Winterhalbjahr täglich Morgens 6 Uhr 23 Centner Malz eingeteigt. Diess geschieht mit kaltem, etwas verschlagenen Wasser, und währt sieben Minuten.

Die Masse wird gegen 2 Stunden stehen gelassen, bis das Wasser in der Braupfanne kocht; dann wird immer, unter beständigem Ueberschöpfen des heissen Wassers, der erste Dickmaisch gemacht, wozu gewöhnlich 10 Menschen gehören, die die Masse während des Aufbrühens tüchtig durcharbeiten.

Nach etwa 12 Minuten ist diess vollendet, und es wird ein Theil der dicken Maische in die Pfanne geschöpft, wo sie etwa $\frac{1}{4}$ Stunde kochen muss, der übrige Theil bleibt indessen ruhig im Bottiche stehen. Während des Kochens des Dickmaisches darf der Pfannenbursche keinen Augenblick die Pfanne verlassen, damit die Maische nicht anbrenne. Jetzt wird die gekochte Maische abermals in den Bottich geschöpft, und die ganze Masse von sämtlichen 10 Brauleuten fleissig durchgemaischt, welches der zweite Dickmaisch genannt wird, und überhaupt ganz so wie beim Ersten verfahren. Ist die Pfanne zum zweiten Male mit einem Theil der Maische gefüllt, so wird sie $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht, und hernach die Masse wieder in den Bottich geschöpft.

Indessen wird das Feuer unter der Pfanne geschreckt, und in dieselbe so viel Wasser gelassen, dass die Pfanne nicht Schaden leidet.

Nachdem die Maische im Bottiche eine Stunde gerührt, werden die Hähne an demselben geöffnet, und die Flüssigkeit abgelassen, bis die Pfanne davon gefüllt ist. Diess Ablassen durch die Hähne in den Grand, und das Ueberschöpfen aus demselben in die Pfanne, währt etwa 12 Minuten. Diese dünne Maische wird etwa 5 Minuten lang gekocht, und hernach so rasch als möglich nach dem Bottich übergeschöpft, und es beginnt nun das dritte Maischen,

oder die Lautermäisch, welches Durcharbeiten mit den Maischscheitern dieses mal 38 — 40 Minuten dauert.

Nun wird 1 Stunde lang der Bottich wohl zugedeckt; indessen Grand und Pfanne wohl gereinigt, und das nöthige Wasser zum Nachbier einstweilen gekocht, und in ein besonderes Gefäß bei Seite gesetzt, dann werden die Hähne behutsam geöffnet, damit die nun klare Bierwürze ablaufe.

Dieses behutsame Ablaufen der Würze und das Einschlagen (Ueberschöpfen) in die Braupfanne dauert 2 Stunden, eigentlich so lange als die Würze klar ist.

Gleich beim Einschlagen derselben wird der Hopfen in die Pfanne gebracht, und mit der Würze $\frac{3}{4}$ Stunden lang gekocht.

Während dieser Zeit wird der im Bottich obenauf liegende Malzschleim abgenommen, und für das Mastvieh fortgeschafft, die Treber gut durchgestochen, und das zum Nachbier zurückgesetzte, gekochte Wasser aufgegossen, und nach einer halben Stunde durch allmähliche Oeffnung der Hähne das Halbbier in den Grand abgelassen.

Indessen hat die Würze in der Pfanne $\frac{3}{4}$ Stunde lang gekocht; der Hopfenseiger wird auf die Kühle gebracht, und die Würze übergeschöpft. Sobald die Pfanne leer ist, wird rasch die indessen in dem Grand sich befindliche Nachbierwürze in die Pfanne übergeschlagen, darin einige Minuten gekocht, und dann gleich auf das kleine Kühlschiff gebracht.

Nun werden die Treber aus dem Bottich herausgeworfen, und durch einen, eigens dazu gebauten, wasserdichten Wagen-Kasten nach der Schäferei und dem Kuhstall gefahren, um dort, mit Hechsel und Spreu vermengt, fürs Vieh benutzt zu werden. Die unter dem Gestelle im Bottiche befindliche, teigartige Masse sammt dicker

Flüssigkeit wird in den Grand gespült, und aus diesem in Fässer nach der Brennerei gebracht, wo es unter dem Namen Glattwasser anstatt des Kühlwassers gebraucht wird. Auf den Kühlschiffen bleibt die Bierwürze bei guter, passender, d. h. recht kalter Witterung, etwa 6 Stunden stehen, wo sie dann bis auf 10 Grad abgekühlt ist. Nun werden die Zapfen ganz behutsam gezogen, und die Würze geht durch ganz feine Seiger durch Bleirohre in die Gährbottiche im untern Keller. Hier werden die bereits hergeführten Stellhefen zugesetzt.

Der Satz auf den Kühlschiffen, Kühlgeläger genannt, wird auch zur Brennerei benutzt.

Bemerkung.

Die ersten Stellhefen zu dem Lagerbiere (auch das Zeug genannt) werden vom Rittergute St. Veit bei Landshut entnommen.

Gewöhnlich hält die Bierwürze, wenn sie in den Bottichen ist, 8 Grad Wärme, und es werden dann auf den Sud 20 Mass guter Zeug gegeben, welcher zuvor mit etwa 2 Eimer grauem Biere angestellt und 3 — 4 Stunden stehen gelassen worden, was man Herführen nennt.

Ist nun der Zeug dem Biere gegeben, so werden die Bottiche 24 Stunden lang zugedeckt, während welcher Zeit das Bier ankommt, d. h. zuerst am Rande herum einen weissen, feinen Schaum erhält, welcher sich nach und nach über die ganze Oberfläche verbreitet. Gewöhnlich dauert das Steigen 4 Tage, und das Fallen 4 Tage, der ganze Gährungsakt also 8 Tage, und ist diess die beste Gährung.

Wenn das Bier nun reif zum Fassen ist, wird es durch

lederne Schläuche in den Lagerkeller geführt, und dort auf die Lagerfässer geleitet.

Diese Lagerfässer sind in den verschiedenen Keller-Abtheilungen so placirt, dass das zuletzt gebraute und haltbarste Bier, wie schon bei Beschreibung der Lagerkeller gesagt wurde, bis zuletzt liegen muss. —

Auf dem Lager wird das Lagerbier wenigstens wöchentlich einmal vom Brauer durchgesehen und probirt, ob die Mutter noch gesund ist, und ob kein Unfall sich sonst bei den Fässern ereignet. In jeder Kellerabtheilung ist ein Thermometer aufgehängt, welches überhaupt im ganzen Brauwesen der Hauptconsulent ist; und es befinden sich bei der Pfanne, auf der Malztenne, auf der Darre, und im Gährkeller solche Thermometer.

Fast ebenso nöthig ist der Barometer, welchen der Brauer in seiner Stube hat, um bei Veränderung der Witterung schnell vom Lagerbier auf Schenkbiersud übergehen zu können, oder bei Gewitterschwangerer Luft gleich die Läden und Fenster schliessen zu können.

Es ist dem Brauer streng untersagt, und bei Verlust seines Dienstes verboten, dem Bier Ingredienzien beizumischen, daher selbst das im Uebermass genossene Bier kein Unbehagen hervorbringt.

Beim Einmaischen, Hopfensieden, beim Abkühlen, bei der Gährung, und im Lagerbierkeller wird die strengste Aufsicht von den dabei angestellten Beamten und dem Brauer geführt.

Beim Versenden wird das Bier jedesmal auf frisch gepichte Fässer gezogen, und die grösste Reinlichkeit und

Genauigkeit beobachtet, damit niemals bei etwaigem Verderben des Bieres die Schuld auf die Brauerei zurückfallen kann.

Zu wünschen wäre es wohl, dass in Sachsen wie in Bayern durch gesetzliche Verordnungen die Bierpreise für den Brauherrn bestimmt würden, sowohl im Ganzen als auch für die Wirthe im Ausschank; dass man nur eine Sorte gutes Bier brauen und führen dürfte, und Winter- und Sommer-Bier nach einer bestimmten Anzahl Eimer zu, jährlich von der Obrigkeit nach den bestehenden Gersten- und Hopfenpreisen, und unter Zuziehung von sachkundigen Braumeistern, zu bestimmen wäre. Nur auf diesem Wege würde die Anzahl von schlechten Bieren verschwinden und für den Reichen, wie für den unbemittelten Landmann ein gutes, kräftiges Bier allgemein zu einem billigen Preise gebraut, und im ganzen Lande verbreitet werden können.

b) Branntwein-Brennerei.

§. 41.

Im Jahre 1833 geschah die Errichtung einer Branntweinbrennerei in St. Veit. Der kupferne, pistonische Apparat von 15 Eimer Blasengehalt, wurde vom Kupferschmied Köppel in München gefertigt. Die Entfuselungs-Vorrichtungen sind so vollkommen, dass ein vorzüglich reiner Branntwein von 26 — 27° Vaccano oder Baumé (64 — 66° Tralles) gewonnen wird.*)

*) Die, manche Vorthelle gewährenden Dampfbrennereien haben den grossen Fehler, dass der Branntwein einen mehr oder weniger starken, unangenehmen Beigeschmack annimmt. Sollte derselbe

Zu einem Brande kommen:

5 Schffl. Kartoffeln,

$\frac{1}{2}$ Mtz. Malzbruch,

$1\frac{1}{2}$ „ Haferbruch.

Hieraus werden im Durchschnitt, von Anfang November bis Ende April, 2 Eimer 26 Mass Branntwein zu 26^o Vaccano oder Baumé (64^o Tralles) gewonnen.

Auf 20^o Vaccano oder Baumé (48^o Tralles) reducirt, macht dieses:

3 Eimer 15 Mass.

Vom May an nimmt die Produktion etwas ab. *)

Zu einem Brande werden 12 — 18 Mass Hefe (Zeug) genommen, und von dem Brauereiglattwasser und Geläger 2 — 3 Eimer zugesetzt.

Ohne diese Zugabe verringert sich die Ausbeute um c^a 4 $\frac{1}{2}$ Mass; so dass 1 Eimer auf 1 $\frac{1}{2}$ Mass Branntwein anzuschlagen ist.

Der Brenner erhält per Eimer 26 grädigen Branntwein 33 Kreuzer Brennlohn, wofür er die Gehülfen natürlich zu besolden hat. Die Kost wird von der Oekonomie gereicht.

nicht durch eine galvanische Einwirkung entstehen, indem 2 verschiedene Metalle, das Eisen des Dampfkessels und das Zinn oder Kupfer des Apparats mit einer Flüssigkeit in Berührung kommen?

*) Die Güte der Kartoffeln übt auf die Branntweinerzeugung einen grossen Einfluss. Hier gab man der gelben, polnischen Art den Vorzug. — Ungefähr 8 Wochen nach der Ernte werden die ganzen Kartoffeln umgeschauelt, da sich gewöhnlich faule Kartoffeln vorfinden, die sonst nicht zu entfernen sind, und nach und nach ganze Haufen anstecken. Im Frühjahr geschieht ein zweites Umarbeiten, wo dann zugleich die Samenstücke (vide §. 19) abgeschnitten werden.

§. 42.

Die Brennmethode ist hier im Wesentlichen folgende:

In 2 Bottichen werden $\frac{1}{2}$ Metze Malz- und $1\frac{1}{2}$ Metze Haferbruch mit 180 Mass kaltem Wasser eingeteicht.

Nach $\frac{1}{2}$ Stunde wird gebrüht, zuerst nämlich

mit 72 Mass zu 60° R.,

nach $\frac{1}{4}$ Stunde mit 72 „ „ 60° „

nach $\frac{1}{4}$ Stunde mit 72 „ „ 80° „

Temperatur $34 - 35^{\circ}$ R.

Ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde darauf geschieht das langsame aber tüchtige Zumaischen von 5 Schffl. gedämpfter Kartoffeln. Temperatur $43 - 44^{\circ}$ R.

Alle halbe Stunden wird nachgemaischt und es wird die Masse jedesmal gut durchgearbeitet.

Nachdem die Maische einen süsslichen Geschmack angenommen hat — gewöhnlich nach $3 - 3\frac{1}{2}$ Stunden — wird das kalte Wasser zum Kühlen zugegeben (gekühlt), wobei zugleich 2 bis 3 Eimer Brauerei-Glattwasser und Geläger beigemischt werden. Nach Verhältniss der Witterung wird dann bei $19 - 22^{\circ}$ R. mit 12 — 18 Mass Hefe gestellt.

Die ganze Masse Maische beträgt 3 Blasen voll oder c^a 45 Eimer.

Nach 3 mal 24 Stunden kommt dieselbe auf die Blase.

Wenn Brauereiglattwasser beigemengt ist, so macht selbst eine Zugabe von 24 Mass Hefe und darüber keine zu starke übersteigende Gährung; nur vermehrt eine solche stärkere Zugabe die Intensität der Gährung, und demnach

auch die Ausbeute an Branntwein; jedoch kann hier selten über mehr als 12 — 18 Mass Hefe verfügt werden.

Das sogenannte Herführen der Gährung wird angewandt, wenn nur geringere Quantitäten Hefe vorhanden sind.

Mit künstlichen Gährungsmitteln wurden mannigfache Versuche angestellt, jedoch noch keine gefunden, die eine gute Bierhefe nur einigermaßen ersetzt hätte.

Der letzte Preis des Branntweins war, den Abnehmern franco geliefert

1 Eimer zu 36°	18 fl.
1 „ „ 26°	11 „
1 „ „ 23°	10 „
1 „ „ 20°	9 „

§. 43.

Die Nahrungsfähigkeit des Branntweintrankes (Spülicht) wird wohl meistens zu hoch angeschlagen. Nach vieljähriger Erfahrung und nach chemischen Analysen möchte der in dem Tranke bleibende Nahrungsstoff wohl kaum höher als zu $\frac{1}{5}$ Theil der gebrauchten Kartoffeln und des Getreides anzunehmen sein.

Hiernach stellt sich nachstehende Berechnung heraus:

Zu einem Brand 5 Schffl. Kartoffeln
und 2 Mtz. Getreide,
welches anzunehmen ist = 6 Scheffel Kartoffeln à 300
Pf. = 1800 Pf.
Hiervon bleiben im Trank $\frac{1}{5}$ = 360 Pf.

Werden 2 Pf. Kartoffeln = 1 Pf. Heu gerechnet, so geben obige 360 Pf. 180 Pf. Heu.

oder in runder Summe giebt 1 Brand an Nahrungsfähigkeit 2 Ctr. Heu.

Der Trank wird stets stark abgekühlt, und frisch dem Viehe gegeben, und obgleich hier ziemlich starke Portionen gereicht werden (auf ein erwachsenes Stück Vieh kommt $\frac{3}{4}$ Eimer per Tag), so hat man doch keine nachtheiligen Folgen davon gespürt. *)

c) Ziegelei.

§. 44.

Die hiesige Ziegelei liefert besonders dauerhafte Dachplatten und Mauersteine. Ausser diesen werden Pflastersteine, Rinnensteine, Krippenstücke u. dgl. gefertigt.

Jährlich werden 6 — 8 Brände zu 25,000 Steinen ($\frac{1}{2}$ Mauersteine, $\frac{1}{2}$ Dachplatten) gemacht, sonach 150 — 200,000 Stück im Ganzen gefertigt.

Zu einem Brande sind 18 — 20 Klafter 3 Schuh langes Holz nöthig, womit aber alle Steine recht gut ausgebrannt werden.

Die Arbeit ist dem Ziegler in Ackord gegeben. Derselbe erhält für 1000 Mauersteine oder Dachplatten — nach

*) Eine zu heisse Fütterung, oder eine Fütterung von einem, in Säure übergegangenen Tranke, wirkt gewiss sehr nachtheilig auf die Gesundheit und den ganzen Organismus der Thiere ein. Ebenfalls die Fütterung des Trankes von gewachsenen Kartoffeln.

Ausschuss aller schlecht gebrannten, gesprungenen oder zerbrochenen — 4 fl. 30 kr., und für die übrigen Fabrikate nach Verhältniss der Arbeit.

Bei dem seit 3 Jahren so sehr gesteigerten Holzpreis musste auch der Preis der Ziegelsteine sich erhöhen.

Derselbe ist gegenwärtig:

1000 Mauersteine oder Dachplatten 15 fl.

100 Pflastersteine, Rinnensteine und Hacken 16 fl. 40 kr.

1 Barrenstück 1 fl. 12 kr. u. s. w.

V. Capitel.

W a l d.

§. 45.

Die Waldungen halten c^a 350 Tagewerke und liegen in mehreren Parcellen vertheilt; 2 davon halten jede 80 Mrg.; 4 haben c^a 40 Mrg., und 3 kleinere halten zusammen 30 Morgen.

Die Lage ist meistens eben und die Bodenart ein gelber, thoniger Lehm. Die Holzart besteht in Fichten, welche mit etwas Birken und einzelnen Beständen, Ferchen (Kiefern) untermengt sind.

§. 46.

Die Hölzer erlitten zwar früherhin keine zu starke Aushauung, aber die Schlagführung geschah unregelmässig, und durch das dem Nachwuchs sehr nachtheilige Eintreiben des Viehes von den angrenzenden Bauern entstanden einzelne Blößen und verkrüppelte Holzbestände.

Der veraltete, aber durchaus nicht rechtlich begründete Uebelstand des Vieheintreibens konnte nur mit vieler Mühe und mit dem energischen Beistand des K. Landgerichts aufgehoben, und es dahin gebracht werden, dass entweder mit fliegender Geissel gehütet, oder die Waldungen durch Zäune geschützt werden müssen. Hierdurch und durch Nachhülfe vermittelt Holzculturen werden die lichten Stellen und Blößen mehr und mehr entfernt.

§. 47.

Der Turnus des Holzschlages wurde, in Berücksichtigung des mittelmässigen Wachsthums, auf 100 Jahre festgesetzt. Der Hieb geschieht nach einem entworfenen Forstplane, von nord und nordwest her, in schmalen Streifen (in sogenannten Koulissenschlägen und Kesselhauungen).

Es befinden sich natürlich mehre Plätze und Hölzer im Anhieb, so dass eine Hauung nicht eher fortgesetzt zu werden braucht, als bis der abgetriebene Schlag gehörig mit Anflug bedeckt ist.

Der Ertrag eines Morgens kann hier im Durchschnitte auf $\frac{3}{4}$ Klafter (inclus. Bau- und Werkholz) angenommen

werden, wonach die ganze Hauung beiläufig 200 Klafter Brennholz und 50 Klafter Bau- und Werkholz beträgt.

Da der Bedarf sich auf ca 500 Klafter beläuft, so muss das Fehlende durch Kauf angeschafft werden.

Der gewöhnliche gegenwärtige Durchschnittspreis für eine grüne Klafter weiches Holz beträgt $5\frac{1}{2}$ bis 6 fl. im Walde; und mit dem Fuhrlohne kommt eine trockene Klafter am Platze auf $7\frac{1}{2}$ — 8 fl. zu stehen!

Die Waldwirthschaft hat der Oekonomieinspektor mit zu besorgen, und demselben ist ein Waldaufseher zur nöthigen Aufsicht und zur Besorgung der Anordnungen untergeben.

VI. Capitel.

Skizze der Buchführung.

§. 48.

Die Rechnungen sind nach den Principien der sogenannten doppelten Buchhaltung eingerichtet und das Rechnungsjahr fängt mit dem 1. Oktober an. Die Rechnungen zerfallen in:

a) Currentrechnungen, nämlich

1.) Geld,

2.) Material.

b) Jährliche Abschlussrechnungen, nämlich

1.) Rechnungsabschlüsse der verschiedenen Con-

tos,

- 2.) Zusammenstellung der Material - Rechnungen und Register,
- 3.) Hauptabschluss - Rechnungen.

a) Currentrechnungen.

§. 49.

Die Current - Geldrechnungen umfassen alle Geldeinnahmen und Ausgaben der Oekonomie, Brauerei u. s. w. und ist zur Eintragung ein Hauptcassabuch vorhanden, worin alle Posten mit den Belegen nach laufenden Nummern eingetragen werden.

Die Lieferungen und Leistungen einer Conto an die andere, z. B. der Gerste von der Oekonomie an die Brauerei, der Kartoffeln von der Oekonomie an die Brennerei, der Trebern von der Brauerei an die Oekonomie, der verschiedenen Fuhren für die Brauerei und Brennerei u. s. w. werden ebenfalls am Schlusse eines jeden Monats als durchlaufende Posten auf Debet und Credit gesetzt. —

Monatlich wird der Abschluss des Hauptcassabuchs und zugleich die Uebertragung der Posten auf die verschiedenen Contos gemacht und die abschriftliche Einsendung an die Gutsherrschaft bewirkt. — Abrechnungen, längere Aussenstände, Vorschüsse u. s. w. kommen in das Conto Current.

§. 50.

Die Currentmaterial-Rechnungen umfassen alle Einnahmen und Abgaben des Materials. Bei der Oekonomie z. B. Getreide, Kartoffeln, Heu, Stroh, Milch, Fleisch,

Hornvieh, Schafe. Bei der Brauerei Gerste, Malz, Hopfen, Holz u. s. w.

In der hintern Colonne ist der Geldbetrag und das Folio der Geldeintragung angemerkt.

Monatlich werden diese Rechnungen gleichfalls abgeschlossen, und die Abschriften der Gutsherrschaft eingesandt.

Diese Materialrechnungen enthalten auch zugleich die verschiedenen Register, als Feldbestellungs- und Ernteregister, Düngungs-Register u. s. w.

b) Jährliche Abschlussrechnungen.

§. 51.

Die jährlichen Abschlussrechnungen der verschiedenen Contos stellen deutlich den Ertrag und die Rente einer jeden Branche dar; dieselben bestehen hier in:

1. Allgemeine Oekonomie Conto
2. Brauerei „
3. Brennerei „
4. Ziegelei „
5. Schenkwirtschaft „
6. Wald „
7. Conto pro Diversi
8. Steuern „
9. Administrations „
10. Bilanz

Das Debet dieser Contos bildet:

1. vom Vorjahr übernommen:

Inventar,
Vorräthe,
Aussenstände.

2. Baare Ausgaben, inclus. Leistungen ~~an~~ ^{von} anderen Contos.

Das Credit bildet:

1. dem Nachjahr übergeben:

Inventar,
Vorräthe,
Aussenstände.

2. Baare Einnahmen, incl. Leistungen an andere Contos.

§. 52.

Aus den gesammten Current-Materialrechnungen werden am Schlusse des Jahres die Zusammenstellungen gebildet, welche dann klar alle Einnahmen und Ausgaben darstellen.

Die Material-Rechnungen bestehen in folgenden Abtheilungen:

I. Oekonomie.

- a) Getreide,
- b) Kartoffeln, Rüben,
- c) Heu,
- d) Stroh,
- e) Melkerei,

- f) Fleisch,
- g) Brod,
- h) Salz,
- i) Holz,
- j) Feldbestellungs- und Ernteregister,
- k) Düngungsregister,
- l) Wiesenernte-Register,
- m) Schäferei,
- n) Hornvieh,
- o) Pferde,
- p) Schweine,
- q) Ziegen, Federvieh,
- r) Arbeitsjournal,
- s) Tagelöhner Register.

II. *Brauerei.*

- a) Gerste,
- b) Malz,
- c) Hopfen,
- d) Fasspech,
- e) Holz,
- f) Winterbier,
- g) Sommerbier,
- h) Nachbier.

III. *Brennerei.*

- a) Kartoffeln, Malz, Hafer,
- b) Holz,
- c) Branntwein, Spiritus.

IV. Ziegelei.

- a) Steine,
- b) Holz.

V. Wald.

- a) Brennholz,
- b) Nutzholz.

Der Braumeister, Brenner und Ziegler haben gleichfalls ihre Manuale, in denen sie alle Abgaben und Zugänge einzutragen haben.

§. 53.

Die Hauptabschlussrechnungen bilden das Hauptresultat der ganzen Wirthschaft. Dieselben enthalten folgende Contos:

- | | |
|---|-------|
| 1. Capital- | Conto |
| 2. Ertrags- | „ |
| 3. Rentirungs- | „ |
| 4. Cassa - Conto - Extract | |
| 5. Meliorations - | „ |
| 6. Herrschaftliche | „ |
| 7. Vorschüsse und Hypotheken - | „ |
| 8. Zinsen - | „ |
| 9. Inventarverzeichniss, | |
| 10. Vorrätheverzeichniss, | |
| 11. Aussenständeverzeichniss für Gutslieferungen. | |

Die Capital-Conto enthält:

1. den Grundwerth des Guts,
2. die geleisteten bleibenden Meliorationen,
3. Inventar und Vorräthe Capital,
4. Aussenstände für Lieferungen,
5. Debitoren, Creditoren,
6. Cassabestand.

Die Ertrags-Conto enthält auf Debet:

1. baare Gutsausgaben,
2. vom Vorjahr übernommen:
Inventar, Vorräthe und Aussenstände.

Auf Credit:

1. baare Gutseinnahmen,
2. dem Nachjahr überwiesen:
Inventar, Vorräthe und Aussenstände.

Die Leistungen für an die Herrschaft und von derselben gemachte Vorschüsse u. dgl. kommen als durchlaufende Posten in die Ertragsrechnung.

Die Rentirungs-Conto enthält auf Debet das, was das Gut nach der Capital-Conto ertragen soll und auf Credit, was nach der Ertrags-Conto die wirkliche Rente war.

Auf Meliorations-Conto, Vorschuss-Conto und herrschaftliche Conto werden alle, jene Contos treffenden Lieferungen und Leistungen gesetzt.

Diese Abschlussrechnungen und Jahres-Extracte geben ein deutliches Bild von allen Wirthschaftsverhältnissen. Sie stellen sonach den ganzen Ertrag und die ganze Renti-

rung des Guts, als auch den Ertrag und die Rentirung einer jeden Branche sicher und unfehlbar dar.

Ohne Zweifel ist die Entwerfung und Herstellung dieser Rechnungen mit Schwierigkeiten verbunden und erfordert einen Rechnungsführer, der gründliche Kenntnisse in der kaufmännischen doppelten Buchführung besitzt.

Bei ordentlicher Anlegung und Fortführung der Bücher, bei genauer Eintragung und Rechnungsabschliessung, gewährt jedoch diese Buchführung grosse Vortheile und Sicherheit.

§. 54.

Bei grossen Gütern, wo viele Branchen bestehen, wird die Buchführung dadurch sehr erschwert, dass man die Hauptbranchen in verschiedene Contos bei den Hauptrechnungen abtheilt. Dieses ist besonders bei der Oekonomie-Conto der Fall. Zerstückelt man diese Conto z. B. in Schäferei-Conto, Feldbau-Conto, Getreideboden-Conto, Melkvieh-Conto u. s. w., so werden fictive Ansätze (z. B. die gegenseitige Berechnung des Düngers, des Strohs, Heus) unvermeidlich.

Fictive Posten sollen aber aus jeder Hauptbuchführung entfernt bleiben.

Ferner steht hierbei zu berücksichtigen, dass Oekonomie und Viehzucht ganz unzertrennlich sind und eines ohne das andere durchaus nicht bestehen kann. Mit Bestimmtheit kann daher kein Oekonom sagen, der Feld-

bau hat mir soviel, die Schäferei, die Melkerei so viel ertragen; denn alles hängt wieder davon ab, wie hoch er den Dünger, das Heu, Stroh u. dgl. berechnet.

Bei allem Diesem kann ein Verkaufspreis nicht angenommen werden, wesshalb also nur ein imaginärer Werth in Ansatz zu bringen ist.

Lässt man nun diese Abscheidungen der einzelnen oekonomischen Zweige aus der Hauptrechnung weg, und bildet dafür separate Nebenrechnungen, so stellt man dadurch mit kaufmännischer Sicherheit ein Resultat her, indem in der Hauptrechnung Alles bestimmt auf Geld reducirt werden kann.

Am Jahresschlusse ist es leicht, aus den Material-Extracten und der allgemeinen Oekonomie-Conto und jeder andern Conto so viele Nebenrechnungen oder Unterabtheilungen herzustellen, als man für zweckdienlich erachtet. Hier z. B. bestehen die Unterabtheilungen der allgemeinen Oekonomie in

Schäferei- Conto

Rindvieh- „

Hopfenbau- „

Oekonomie- „

welche als Nebenrechnungen der allgemeinen Oekonomie-Conto beigefügt sind. Ebenfalls werden am Jahresschlusse Berechnungen über Melkerei, Wiesen-Ertrag, Kartoffelbau, Anbau verschiedener Früchte u. s. w. entworfen, so dass — ohne Zerstückelung der Hauptrechnung — man über keinen Zweig der Oekonomie im Dunkeln bleibt. — —

N a c h t r a g.

§. 55.

Turnus des Ritterguts Lützschena.

Die Fruchtfolge auf dem Rittergute Lützschena weicht von jener des Gutes St. Veit, wegen des verschiedenartigen Bodens und der Lokalität, folgendermassen ab:

Von 303 Acker sind

33 Acker in Aussenschlägen;

270 Acker im Fruchtwechsel; jede Breite ist in 20 — 21 Acker eingetheilt. Nämlich:

1. Kartoffeln, (starke Düngung im Herbst und Winter)

2. Gerste,

3. Roggen, (halbe Düngung mit Compost)

4. Hafer,

5. Kraut, Rüben, Kartoffeln der ärmeren Dorfbewohner, (starke Düngung mit Schafmist und Mist der kleineren Dorfbewohner)

6. Erbsen,

7. Roggen, halbe Düngung mit Ziegelschutt, Brauerei- und Brennerei-Abgängen,

8. Hafer,

9. Weide für die Schafe, (Weissklee.)

10. Weizen und Roggen, (ganze Düngung)

11. Gerste und Klee,

12. Roggen,

13. Hafer.

Aussenschläge.

10 Acker Lucerne

16 „ Hopfen

3 „ zu Tischkartoffeln, Hirse etc.

4 „ Lämmerweide und Obstplantage.

Raps wird wegen der niedrigen Preise nicht mehr gebaut, und der überflüssige Mist dem Hopfen gegeben.

Die Jauche wird zum Compost, und im Herbst und Winter zum Hopfen verwendet.

§. 56.

Cultur der Himalaya-Gerste.

Im vorigen Jahr wurde auch der zweite Versuch mit der Himalaya-Gerste gemacht, welcher untenstehendes Resultat lieferte; und da sich solche nach Berichten aus England vorzüglich zu starken Lagerbieren eignen soll, so soll nächstes Sudjahr auch in der hiesigen Brauerei ein Versuch damit gemacht werden.

Aussaat.

5 Pf. 6 Lth. Himalaya-Gerste gaben 270 Pf. Ernte.

oder

$\frac{1}{2}$ Metze gab $1\frac{1}{2}$ Schffl. 2 Mtz.

also das 52. Korn.

Der Scheffel Aussaat wog 166 Pf.

Der Scheffel von der ausgedroschenen Gerste wog $166\frac{2}{3}$ Pf.

Bei dieser Ernte ist jedoch unberücksichtigt geblieben:

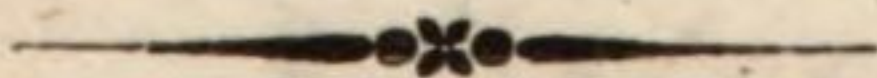
1.) Der Sperlingsfrass, der wegen der Lage des Feldes nicht unbedeutend war, und wohl auf ein Sechstheil des ganzen Ertrags angeschlagen werden kann.

2.) Der Verlust bei dem zu zeitigen Abbringen. Diess musste geschehen, um sie vor dem Andrang der Sperlinge zu hüten: viele Körner konnten deshalb nicht vollkommen reif werden.

Da in Lützschena allen Zweigen der Landwirthschaft die grösste Aufmerksamkeit gewidmet wird, als

- a) der innern- und Hofwirthschaft,
- b) der Schaf- und Hornviehzucht,
- c) dem Acker- und Wiesenbau,
- d) der Bier- und Branntwein-Erzeugung,
- e) der Ziegelfabrikation und dem Hopfenbau:

so haben aufmerksame, denkende Beobachter Gelegenheit, sich alle nöthigen Kenntnisse darin zu erwerben. Der Nutzen für einen jungen angehenden Landwirth wird um so grösser, je mehr der ganze Betrieb einer Wirthschaft so wie ihrer technischen Gewerbe nach den höchstbringenden Renten betrieben werden, und die Uebergänge von einem Wirthschaftsbetriebe zu einem noch bessern nach Zeit und Umständen, nicht gescheut werden.



Bei dieser Ernte ist jedoch unberücksichtigt geblieben:

1.) Der Sperrungsstraß, der wegen der Lage des Feldes nicht unbedeutend war, und wohl auf ein Sechstheil des ganzen Ertrags angeschlagen werden kann.

2.) Der Verlust bei dem an zeitigen Abbringen. Dies mußte geschehen, um sie vor dem Anbruch der Sperrlinge zu hüten: viele Körner konnten deshalb nicht

vollkommen reif werden.

Da in Lützelheim allen Zweigen der Landwirtschaft

die größte Aufmerksamkeit gewidmet wird, als

a) der innern- und Hofwirtschaft,

b) der Schaf- und Hornviehzucht,

c) dem Acker- und Wiesenbau,

d) der Bier- und Branntwein-Erzeugung,

e) der Ziegelfabrikation und dem Hopfenbau:

so haben aufmerksame, denkende Beobachter Gelegenheit,

sich alle nötigen Kenntnisse darin zu erwerben. Der

Nutzen für einen jungen angehenden Landwirth wird um so

größer, je mehr der ganze Betrieb einer Wirtschaft so

wie ihrer technischen Gewerbe nach den höchstbringenden

Renten betrieben werden, und die Uebergänge von einem

Wirtschaftsbetriebe zu einem noch bessern nach Zeit

und Umständen, nicht gescheut werden.

Ausatz

5 Pf. 6 Lb. Himalaya - Gerste geben 270 Pf. Ernte.

1 Metze

14 Schüß. 2 Metz.

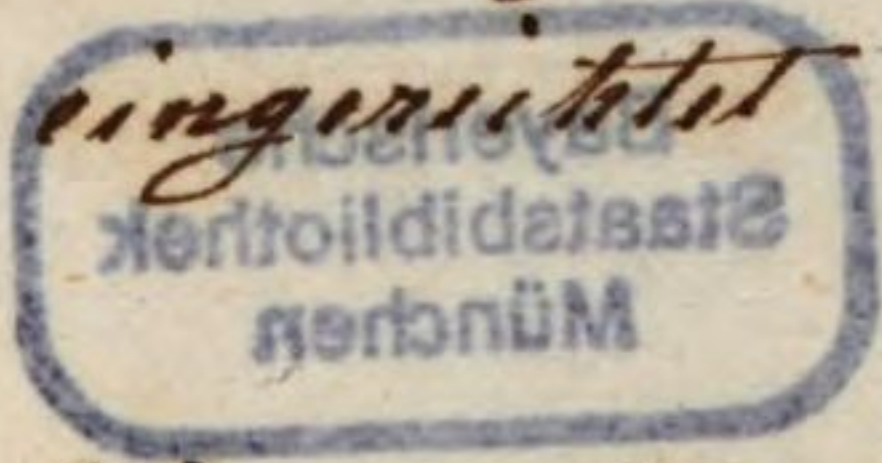
als Korn.

Der Scheffel A. 166 Pf.

Der Scheffel B. 166 Pf.

166 Pf.

1. In dem Manuscript war stets die Benennung „Morgen“ oder „Tagwerk“ gebraucht worden, welches am Druckort meistens in „Tagwerk“ fälschlich umgeändert wurde.

2. Auf S. 30 etc. gehört das: „auf Hoen reducirt“ über die hintere Gewichtsanzeige, so wie es S. 44  ist.

3. Die Einschaltung der Beschreibung der Lützschener Brauerei S. 52 und des Nachtrags S. 81 geschah am Druckort ganz ohne Wissen und Willen des Verfassers.

Die übrigen Druckfehler wurden corrigirt.

1. In dem Manuscript war steht die Bemerkung: "Herrn v. Hagen" oder "Hagen".
 Geben wir zu verstehen, welches der Herr
 ist, welcher in "Hagen" ist.
 Herr v. Hagen ist ein Herr.

2. Auf S. 20. steht: "Herr v. Hagen" oder "Hagen".
 "Herr v. Hagen" oder "Hagen" ist ein Herr.
 Herr v. Hagen ist ein Herr.



3. Die Bemerkung der Herr v. Hagen
 Herr v. Hagen ist ein Herr.
 Herr v. Hagen ist ein Herr.
 Herr v. Hagen ist ein Herr.

Die Bemerkung der Herr v. Hagen ist ein Herr.

Quentell, August von

Landwirthschaftliche Beschreibung des ehemaligen adligen Damenstifts Sanct
Veit in Oberbayern Gegenwärtig Besitzthum d. Ritters Freiherrn von Speck-
Sternburg

Leipzig 1841

Bibl.Mont. 3071

urn:nbn:de:bvb:12-bsb10721867-7